



Kochrecepte

Kann man Eierspitzchen darin kochen
Auch; Rindfleisch geröstet als Weißbrot für
Folz und weißen Pfeffer.

Rindfleisch mit Rosinen

Erster wird mit Mehl geschnitten, dann kommt
Wasser dazu, wenn die Wasser kocht kommt das
Rind in Rosinen dazu. Mit Zucker zimmert und
Erfrischen

Bratlings Suppe

Es kommen auch einen Epl. Kärtli 1. Milch dann
ein Hirt zimmert od. Vanille Zucker und Pfeffer
und für das Fleisch wird ein Eßlöffel gegeben

Lauerampfer Suppe

Zuerst läßt man Erster grob schneiden dann kocht
man die Lauerampferblätter fein in einem Wasser
gekocht hat so kommt Mehl dazu dann Pfeffer.
Zuletzt noch Schiffsbrot und mit 2 Eßl
und Salz abgerührt

Lago Suppe mit Wasser

Wasser ein Hirt zimmert und ein Eßlöffel zimmert
wenn das kocht dann kommt Lago dazu

Gries mit Apfel Scherben

Wenn das Wasser kocht dann kommen die Eier

Suppen

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Geees und
Gefroren

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

gesschnittener Apfelsinen samt Obst mit Wein
darunter dazugeben.

Weinsuppe

Wasser Zucker feiler Zimmt in Tage werden ge-
kocht wenn derselbe weiß ist kommt der Wein
hinzu

Butter und Mehl wird geschwitzt dann kommt
Wasser und Zucker und Esstessl dazugeben.

Linsensuppe

4 Lins 2 l. Milch Wurzeln Pfefferpfeil Salz

Rotkohl

8 M Rotkohl 2 l. Essig 4 50 gr Zucker einige kalte
Lobster Pfaffenkörner der Essig wird zuerst fein geschalt
und bleibt mit Wein feiner Salz vermischt einige
ge Würden setzen dann setzt man Essig Zucker
und Gewürz ansetzt Feuer drückt den Essig leicht
an und giebt ihn dazugeben kocht alles zusammen 4 1/2
in Wasser. Füllt alles in einen Reintopf legt
ein 4 l. darüber pressen Pfeffer darüber und binden
den Topf zu.

Apfelsuppe

Zitronen 1 - 1 1/2 St Apfel 1/4 l. Wasser 1 Zitronen
1/4 l. Weizenmehl, 1. Löffel Zucker 60 - 80 Gramm
Zucker, 30 Gramm Pfeffer, 30 Gramm Zucker, 30 Gr.
Mandel.

Zubereitung der Äpfel werden mit der Flüssigkeit und
einer Zitronenschale weiß gekocht, und durch
ein Sieb gekieselt. Wodurch weiß Linsen gekocht
wird der Saft darin zerlegt, Zucker, Rosinen,
und gewaschenen Mandeln hinzugeben und mit
Weißwein und Acetk. abgeseiht.

Eisensüßgen

1/2 lb. Zucker, 1/2 lb. Linsen, Kümmersamen min-
ger in Saft zerlassenen Jambal. Die Zucker
werden um Tage vorher zerhackt und
eingeweicht. Dann setzt man mit dem Lin-
senwasser an, gibt Linsen hinzu und
das feinzerhackte Kümmersamen. Kurz
vor dem Essen gibt man Jambal hinzu
und seihet die Süßgen auf Salz ab.

Antidottische Jambalsüßgen

Die zerlassenen Linsen gibt man 1 Unze
Kaffee fein zerhackten Jambal hinzu und
Weiß genügt, wie das Fett zerseihet. Linsen
zerhackt gibt durch feilt Linsen oder Pfeffer
mit und läßt die Süßgen um 12. Stunden. Kurz
vor dem Essen, seihet man die Süßgen
auf Salz und Pfeffer ab. Gibt etwas Weizen
hinzu, läßt sie über Nacht mit Kaffee

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Index

Laftbereitung auf kalten Wege mit Weinsteinsäure

In Limbarrn oder Zefernichbarren man den
gemuffen in einem Heinenen Gefäß geben. Dann
Heinführen wird in folgenden Weffer verfügt.
Lößt und kochend damit übergefien.

Wiffung 4 Hb Feucht 1 1/2 L Weffer und 25 gr.
Heinführen.

Kaffern 24 Hünden gefanden fchüttet man das
junge Lößt einen Feuchtbeutel und läßt ihn
den 1 Hünden laufen dann mit man auf
1 Hb Lößt 1 Hb Zücker und läßt ab über Kaff
Hafen ab und zu unweifen, plümt Jhr das
andere Weffer ab dann füllt man ihn
in Elaffen und bindet sie mit einem, in
abgekochten Weffer ungefeuchteten Pergament.
Jugier Glanz ist Feuchtbraun und gut
Weil Zefernichsäure gemufft ist fast dasfelbe
wie mit Heinführen man mit man füllt
gekochtes Weffer oder Feuchtweffer Wiffung
dasfelbe Mann 24 Hünden gefanden Lößt den
Beutel gelassen dann auf 1 Hb Lößt 1 Hb Zücker
läßt man ihn Hafen 3-4 Hünden unter Heinen
unweifen dann in Heine Elaffen gefüllt
und mit abgekochten Weffer zugefecht

Lidbeersaft und kaltes Wasser

15 gr. Weisskirschen 2 M. Zucker 12 l.
gekochten Wassers 24 Kindern geben
denn noch am Tag schütten nicht drücker
denn auf 1 M. Tag 1 M. Zucker verfahren

Birkbeeren Likör

7 M. Muldbrannen 2 l. weissen Süsswein
5 M. Zucker 8-14 Tagen ziehen lassen
denn Linder in Flaschen gut verkorken

Zusammenschneiden

20 weisse Wein man versteht nicht viel
Frucht

Alte bei 25 l. 25 Pf. Zucker Rest Wasser
mit 15 M. Zucker mischen Wasser auf
Kocher erhitzen lassen dann züpführen
bis die Flasche voll ist

Will man einen bestimmten Geschmack
haben so muß man Winter Lese züpfügen
auch in allen Umständen zu sehen ist

Süsses Wasser

6 M. Weiz 80 gr. Salz 12 gr. weissen Zucker

Wassersüß

10 M. Weiz 120 gr. Salz 15 gr. weissen Zucker

Fische

Fleisch
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel
speisen

Salz

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelbes
Getränk

Ein-
machungen

Pasteten

Schwein

Trunk

Knispbrühe mit Linastich
Zu einer guten Knispbrühe nimmt man 1 Pfund
Fisch oder Gänseleber. Wäscht das Fleisch und setzt
es mit kaltem Wasser an. Gibt gleich ein mäßi-
ge Menge Salz hinzu, und läßt die Brühe gut
kochen. Gibt das feingehackte Gänseleber da-
zu und kocht vor dem Abkochen noch Pfeffer und
Salz ab.

Knispbrühe für 4 Personen.
1 l. Brühe 10 gr. Reis Gänseleber. Man bringt
die Brühe mit dem Gänseleber zum Kochen. 1
Hühner vor dem Essen gibt man dem Gänseleber
ein wenig Salz hinzu. Man schmeckt die Brühe nach
Salz ab.

Fallerinbrühe
Die Fallerin wird gewaschen, in Scheiben geschnitten
und in Wasser gekocht. Wenn es kocht, man ein wenig
Pfeffer und Salz dazu, füllt Fallerinbrühe an, die man
noch ein wenig gegeben hat und läßt die Brühe
ein wenig kochen. Schmeckt die nach Salz nach dem
Essen ab.

Kartoffelsuppe.
Die ganze gekochte Kartoffeln gibt man ein
wenig Salz hinzu, füllt Knispbrühe an und läßt
die Brühe unter Umrühren kochen, ein wenig kochen.
Gibt feingehackte Gänseleber hinzu. Kocht

vor dem offen einige in Brand gebrannte Zwiebel. Thut
die Brühe auf Salz und Pfeffer ab.

Biersuppe

1 l. Linn, 1 l. Wasser, 1 l. Milch, 6 Eßlöffel Kartoffel
mehl. Zuerst wird gekochtes 2-3 Eigelb, Wasser
Milch und Kartoffelmehl zusammen geben.
Abkühlen bis zum Kochen, dann das Linn für
zuzugeben gut rühren lassen aber nicht
kochen. Mit Zucker u. 1 Prise Salz abschmecken.

Dünne Grünsuppe

Lutter wird zerlassen so viel Wall hinzuge-
geben wie das Fett aufsteigt. Dieses gut
durchbrühen lassen, Wasser oder Brühe auf-
füllen bis gekochtes Trübsenwein hinzuge-
geben die Brühe auf Salz u. Pfeffer abschmecken.

Offener Suppenbrühe

Wenn stellt man dünne Milchsuppe für, füllt
Brühe auf gibt frisches gekochtes Trübsenwein hinzuge-
ben und kocht auf 1 l. Brühe, 2 Eßl. Trübsenwein
Wenn schmeckt die Brühe ganz vor dem offen auf
Salz Pfeffer und Wein ab.

Blumenkohluppe

Der Blumenkohl wird in einzelne Köpfe zerlegt, in
Salzwasser gekocht. Dann stellt man eine fette

Fische

Fleisch
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Geees und
Gefrorene

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Wassersnitzer zu, stellt dann Schmelzflasse auf und
schmelzt die Züger auf Holz und Windst. ab.

Wassersnitzer

1 l. Wasser wird mit Zitronensaft zu $\frac{1}{4}$ H. Zucker ge-
kocht, darin läßt man 60 gr. Zucker kochen. Dann
gibt man 1 l. Wein zu den Züger und rührt die Züger
mit einem Löffel ab u. schmelzt sie auf Holz ab.

Wassersnitzer

1 l. Schleißwasser Züger zu 40 gr. Windst.

Zitronensaft

1 l. Wasser wird 150 gr. Zucker und 3 Zitronen-
saft vermischt. Dann läßt man 60 gr. Zucker
darin kochen. Rührt die Züger an die Seite
des Herdes. Gibt $\frac{1}{2}$ Schleißwasser hinzu, rührt
sie mit einem Löffel ab u. schmelzt die Züger
auf Holz Zucker Zitronensaft in Wein ab.

Wassersnitzer zu 2. Art.

Das Wasser wird gelassen so wird Weinabk. hinein-
gegeben das man fasten Zeit verstreift. 1 l. Holz
u. Windst. Man läßt die Züger zu $\frac{1}{4}$ H. Zucker
kochen. Löst dann kleine Gläser, gibt sie auf
die kochenden Züger läßt sie 10 Minuten kochen
nicht kochen

Lagernde Ballschiffbrühe

Ein Ballschiffbrühe werden mit Kümmern
getrocknet, kurz vor dem Essen bindet man sie
mit Lutterbrot in Zist und 1 l. Brühe mit 1 l. Fett

Äpfelbrühe

Äpfel werden gewaschen, mit 1 1/2 l. Wasser ansetzen
setzt. Zuerst wird gekocht in 2 Zitronensaft
bei feingehalten. Man läßt das ganze
Kochen ab und ein Teil ist die Brühe
nicht genügend erhalten, läßt man einige
L. Äpfel darin klar kochen, Zist sie mit
einem Löffel ab schneidet das Eisenstück zu
seinem Ende und setzt ab mit einem
Löffel. und die Brühe.

Schwierinersuppe

Fett wird gelassen eine geschüttelt
Weißbrot feingehalten. Diese gut durch
von lassen. Diese aufstellen Suppengrün feingehalten.
die Brühe gut durchkochen lassen und
Fett abnehmen, kurz vor dem Essen gibt
man etwas gewaschenen Reis dazu

Kassellerscher

Kartoffel oder Kartoffelstück wird gewaschen und
einem Tag in Wasser eingeweicht. Man setzt ab mit
einem kleinen Wasser und gibt ein Zwiebel dazu. Wenn das
Wasser verdunstet ist

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelées und
Gefrorenes

Ein-
machtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Tomatensuppe mit Eierstich

1 guter Epl. Butter wird verlassen $\frac{1}{2}$ ~~Stk~~ in Scheiben geschnittene Tomaten in eine Kuebel $1\frac{1}{4}$ l. Wasser oder Brüh e auffüllen. Die Suppe gut durchkochen lassen u durch ein Sieb geben, die Suppe wieder zum kochen bringen u mit 2 Epl. Saga oder mit 2 Epl. angerath. tes Weizenmehl binden. Man kocht sie nochmal 20 Min. durch u schmeckt sie nach Salz u Pfeffer ab.

Griessuppe

$1\frac{1}{4}$ l. Fleischbrüh 1 kl. Knolle Sellerie 1 Stange Porre 2.-3 Wurzeln 50 gr. Gries. Man kocht das vorle. reitete Suppengrün mit der Fleischbrüh gut durch. u läßt $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem essen den Gries langsam hineinlaufen

Nitronensuppe

$1\frac{1}{4}$ l Wasser wird mit 3-4 Scheiben Nitronen u 6-8 Epl. Kuechen zum kochen gebracht. Man läßt 3-4 Epl. Saga langsam hineinlaufen. Ist der Saga klar, giebt man soviel Apfelwein hinzu, bis die Suppe noch eben gebunden ist. Man kann sie nach Belieben mit einem Eigelb abziehen. Das Einnß wird nur vor dem Essen geschlagen gerührt u als Klöße auf die Suppe gesetzt. Die Suppe schmeckt man nach Nitrone Salz u Kuechen ab.

Gemüsesuppe

Zum Gemüsesuppe nimmt man das zur Gahrheit entsprechende Gemüse. Man stellt eine gute Fleischbrühe her, in die das vorbereitete Gemüse, Spargel, Pilze, Blumenkohl u. Wurzel hinein, u. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Essen die Griepklöße

Biersuppe

$\frac{1}{2}$ l. Wasser $\frac{1}{2}$ l. Milch bringt man mit einem Stück Stangenwurst zum Kochen, laßt 60 gr. Sago hineinlaufen. Ist der Sago klar, gibt man $\frac{1}{2}$ l. Bier hinzu u. schmeckt die Suppe nach Zucker, Salz u. Nimmt ab. Man kann sie mit einem Eigelb abwiehen u. den gesieften Eischnee ab, Klöße auf die Suppe setzen

Rahbarsuppe

1 Stk. Rahbar wird in kl. Stücke geschnitten, u. $1\frac{1}{2}$ l. Wasser 1 Stk. Stangenwurst 1 Tasse Zucker zum Kochen gebracht. Mit 50 gr. Sago oder angereichertem Mandamin gebunden. Die Griepklöße hineingegeben, die statt nach Meusel nach Zucker abgeschmeckt werden. Man schmeckt die Suppe nach Zucker, Salz u. Nimmt ab. Man läßt sie unter offenem umrühren erkalten

Eisriesuppe

$1\frac{1}{4}$ l. Wasser bringt man zum Kochen mit der Schale einer halben Zitrone

Fische

Fleischspeisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffelspeisen

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees u. Gefrorenes

Einmacherei

Pasteten

Backwerk

Getränke

läßt 50 Gr. Gries langsam hineinlaufen, gibt ein Waln-
großes Stück Butter hinzu. 50 gr. Korinthen, Ist das
Gries gar, schmeckt man die Suppe nach Salz u.
Zucker ab, gibt einen Gup Weißwein hinein u.
läßt sie unter öfterem Umrühren erkalten.

Bickbeersuppe

1 ~~lb~~ Bickbeeren 1 $\frac{1}{4}$ l Wasser 1 kl. Stück Stange
Kimmt. Die Bickbeeren werden vorher gewaschen.
mit dem ^{Wasser u. der} nötigen Menge Zucker aufgesetzt. Beginnt
die Suppe zu kochen, gibt man 3 Epl. Mondamin
hinein, läßt sie eben aufkochen u. unter öfterem
Umrühren erkalten

Buttermilchsuppe

Die kalte Buttermilch wird nach Zucker kimmt
u. einer Prise Salz abgeschmeckt.

Stachelbeersuppe

1 ~~lb~~ Stachelbeeren 1 $\frac{1}{2}$ l Wasser etwas Zitronen-
schale, Zucker nach Geschmack. Die vorbereiteten
gut gewaschenen Stachelbeeren werden mit kaltem
Wasser u. Zitronenschale zum Kochen gebracht
u. mit 1 geh. Epl. Mondamin gebunden nach Zucker
abgeschmeckt u. unter ständigem Umrühren
erkalten lassen

Keringe einmachen

Kerlinge die geringe gut gewaschen in einem Topf in Wasser
eingewaschen sind werden sie gewaschen in die Hand
aufrecht dann werden sie leicht mit einem Löffel
in Pfeffer in einem Topf gelagt die Pfeffer
werden mit Pfeffer gewaschen in einem Topf

Rotebeeten

Die Rotebeeten müssen eingeweicht 3-4 Stunden sein.
Dann wird die Haut abgezogen und wenn sie
kalt sind werden sie in einem Topf gewaschen.
in einem Topf mit gutem Pfeffer gewaschen.
Zug Lobbeblätter Pfeffer f. Kallen in Pfeffer gewaschen.

Nudel

4 Eier 4 Tassen Milch etwas Salz in einem Topf.
Der Topf wird dann mit der Milch eingewaschen
in einem Topf gewaschen und gewaschen.

Fruchtsaft

6 K. Linsen 1 1/2 l. Wasser 50 gr. Weinstein werden
24 H. eingewaschen dann wird gewaschen dann wird man
mit 1 l. Saft 2 1/2 K. Zucker eingewaschen. Auf 1 K. Zucker
für 2 ganze Stunden soll es zu und soll es
24 H. sein der Saft wird in einem Topf und mit
Linsen Topf zu gewaschen.

Apfel Saft

Man nimmt grüne Äpfel dazu wenn die Äpfel

Kost sind die man für ein kleines Ländchen man
kann auf 10. Kost 100. Zinsen

Lein Gurken

Wenn man die Gurken in den Gärten sind für
den besten zu. Man schneide sie ab und schneide sie
in Stücke und in die und in die das Wasser in
mit einem kleinen Löffel Salz. Wenn sie
mit Salz und das sie ein Kost haben. Dann
werden sie gut abgetrocknet und zerhackt. Dann
sind sie in einem Tag und in die kalten Wasser
Auf 8-14 Tagen kost man den Essig und in die
kalten gießt man den Essig und in die
den Gurken legt man das Wasser und in die
10. Resten Wasser kalten Linsenblätter und in die
kommt der Essig und in die

Gurken in Essig und Wasser

Wenn man die Gurken in die Gärten sind für
den besten zu. Man schneide sie ab und schneide sie
in Stücke und in die und in die das Wasser in
mit einem kleinen Löffel Salz. Wenn sie
mit Salz und das sie ein Kost haben. Dann
werden sie gut abgetrocknet und zerhackt. Dann
sind sie in einem Tag und in die kalten Wasser
Auf 8-14 Tagen kost man den Essig und in die
kalten gießt man den Essig und in die
den Gurken legt man das Wasser und in die
10. Resten Wasser kalten Linsenblätter und in die
kommt der Essig und in die

Preiselbeeren

Man schneide die Beeren mit kaltem Wasser und in die

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorene

Ein-
emachtes

Pasteten

Süßwerk

Getränke

Vorrede

wenn die selben heiß sind schüttet man sie auf eine Zink-
wanne für eine einige Minuten hin, dann
läßt man die same in dem glühenden feuer völlig aus-
waschen. Hiß zu wenig kosten 4 1/2 L. Linsen
dann läßt man sie zwey in eine Gasse setzen
und dann nochmal einwaschen

Zucker Gurken

3 M Gurken 1 1/2 M Gurken 3/4 l. Weinssig Pfeffer, Sennel
Innen der Gurken müssen in Essig abgetoicht werden.

Triakellen vom Schellfisch

250 gr. getrockneter Lisch 150 gr. getrockneter geräucherter
Lisch 20 gr. Butter 1 M. Pfeffer zu gewaschenen Pfeffer.
in Salz nach Geschmack 1 Ei und Feinmehl
Feinmehl

Frucht Saft

Auf kaltem Wege

3 M Saft 40 gr. Crystallisirte Citronensäure
in 1 1/2 l Wasser gelöst, dann darauf über
ein Sieb geben 24 Stunden stehen gelassen durchs
groß und 4 1/2 M Zucker und 1 l Essig.

Kürbis

Man schält ihn in zerlegt ihn in Fingerringen. Auf 4 M Kürbis giebt man 6 M Zucker 1 M gewaschenen
Ingwer. Dies ist aber zu viel Ingwer einige Weizen
von 2 Zitronen ein Pfund. Auf 4 M Kürbis giebt

VORSES

15^{te} September 5^{te} September in einem Tag
den Lapp für $\frac{1}{2}$ Tag finken und den goldenen Finken
den Finken im Finken den Finken Finken
1 Tag wieder Finken Lappen den Finken und
1^{te} Finken 1^{te} Finken Finken Lappen man wieder
 $\frac{1}{2}$ Tag Finken aber ist unendlich. Wenn es Finken
ist Lappen man aber den Finken unendlich
unendlich

W. M. Kurbis 5 M. Zucker 5 Zitronen 4 M. Puder
4 Hungen Vanille 13 Schoppen Apfelsinen oder 2 Maß
Weissen 1 l. Essig und 2 l. Wasser das Eiweiß
wird in Rührer geschitten 2 4 Stunden in Eßig
für gelbst Weizen und Vanille wird fein geschne-
den der Essig von 5 Zitronen in Eßig von 12
Zitronen in Wasser und Essig gutet dann wird
der Zucker aufgelöst und der Eiweißdarm
klar gelbst auf 3 Fugen wird der Essig wieder
aufgelöst.

Pflaumen

5 M Pflaumen 54 M Zucker 14 l. Essig 12 l. Wasser
Kalter Zimmt 1 Tasse Rühr alles mit einander kochen
und über die gegessenen sauren Pflaumen geben
die Flüssigkeit noch 1-2 x abgessen und kochen
minder darüber.

Lebengurken

6 M gelber gepfeffter Gurken 18 M gepfeffter Wein
rüttig 3 große Zwiebel 15 gr. Pfeffer 15 gr.
fein gemahlen Pfeffer 14 M feiner Zucker 12 Hand.
voll Salz. Alles durcheinander gerührt 3/4 mit Essig
bedecken 2 Tage stehen lassen und ganz ab
und kochen die Gurken dann feuerd aufsetzen
das untere Abwasch nützlich und minder kochen
darüber geben.

Zucker Gurken

3 M Gurken 1 1/2 M Zucker 1/4 l. Weinessig Pfeffer
Dann wenn die Gurken sauer in Essig ab-
gekocht werden.

Erbsen v. Pflaumen

250 gr. gekochten Fisch 150 gr. gekochte geriebene Dorsch
Lachs 20 gr. Zucker 1 Pfeffer, Zwiebeln Pfeffer
und Salz nach Geschmack 1 Ei in Butterrost zum
Pancake

Gebutterte Kaurhahn

Der Fisch wird abgezogen, abgewaschen und gewaschen.
Man stellt etwas Salz darüber, in kocht ihn 1 St. st.
Dann gewürzt man den Fisch, das frucht,
man gibt ihn auf ein Messer, dann in Linsen
zuletzt in Zwiebackbrot. Der Fisch wird koch
dann noch goldgelb gebraten

Gebutterte Seeforelle Darstellung einer Seeforelle

Gepökelter Hecht

Der Fisch wird gesäubert, abgewaschen und
gewaschen. Mit einem Hartstein gesäubert,
mit Salz bestreut, in pfänne und frisches Linsen,
unter flüssiger Linsen in Linsen gebraten

Gepökelter Schellfisch

Der Fisch wird gesäubert, abgewaschen und
gewaschen. Aufpassen bringt man mit Linsen,
Häfen in Linsenbrot zum Kochen. Gibt den
Fisch hinein, kocht ihn ab und koch in Linsen
an den Linsen das Linsen zur Linsen lassen

Fischklops

1/2 St. Schellfisch 1/2 St. ganz Linsenbrot 2 ganze Linsen
Salz in Linsenbrot. Der Fisch wird abgewaschen
dann man in Linsenbrot zur Linsen mit

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
emachtes

Pasteten

Süßwerk

Getränke

verses

Zinnablen, Lobmüblitter. Der Saft in die Butterföcher werden
durch die Stoffmasse gegeben. Der Saft wird mit
feinem, feinem Pfeffer untermischt. Man formt kleine
Kugeln davon die man gerührt und bratet
sie in feinem Fett goldgelb

Guter Bohnenkaffee

Auf 10 l. Wasser rechnet man $\frac{3}{4}$ lb Kaffee

Für 1 Person rechnet man $\frac{1}{2}$ ltr

" 10 " " " 1 Platenkuchen

Rababer

10 lb Rababer abwaschen und in Stücke schneiden
nicht abbrechen 60 gr. Nitronensäure 3 Nitronen
2 Vanillenzangen 2 Pakete Salixil 1 ltr hochem.
des Wasser. 8 Tage stehen lassen durch ein Sieb ge-
ben und 4 lb Zucker dazu nochmals 2 Tage ste-
hen wieder durch ein Sieb geben und in Flaschen
füllen.

Fischroladen

Hierzu eignet sich Schellfisch oder Seehecht
Der Fisch wird ausgegenommen, die Haut abgetrennt
fillettirt in Portionstücke geschnitten, mit
Tomatenmark bestrichen fein geschnittene Zwiebel
darauf. Man bindet die Rollade mit einem weissen
Baumwollfaden an, streut etwas Salz und Pfeffer
darauf. Butter wird in einer Bratpfanne

Verlassen die Raladen dicht nebeneinander gesetzt in
heissen Backofen 10 Minuten braten.

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Verbes

Grüner - Erbsen.

Das Grün wird in der Brühe weich gekocht
und dann abgeseiht. In die Brühe Petersilie,
Schwammkohl u. Bockshorn sind Hühner in Salz - Butter.
Im Hühnerfleisch sind ein Pfundel Mehl wird geknetet
nicht bräunen, mit kaltem Wasser kalte Seifen und
gerichtet und geringelt Salz. Zuletzt kommt ein
mit etwas Mehl geknetetes Eiweiß dazu und
das gestülte Grün wird fein eingestrichen.

Erbsenbrühe.

Erbsenbrühe, welche ganz bereit ist, wird und zum
Ende werden über die Erbsenbrühe gegeben. Dann Pfeffer
für Salz und ganz für dazu. Salzen Süßholz für
und in Salz schon bräun braten

Erbsen.

1 Luge in Eisen gekneteten rosen Butter, 1
Luge rot geknetetes Eisenbrühe davon etwas zum
Ende Pfeffer und Salz dann werden Butter ab.
Aber wenig Salz daselbst wird 2 Hühner in einem
Wasserbrühe gekocht.

Halbfleischbrühe

Das Fleisch wird ganz fein geknetet in in Portion
große Stücke gekneteten. Mit kochendem Wasser bräun
und geknetet. Gleich der nötigen Menge Salz in etwas
Pfeffer hinzugeben. Dann kocht das Fleisch in einem

Zeit kochen, stellt man eine volle Maß Wein
zu, füllt man den Leberbraten mit Salz und
Linsen gut durch, schmeckt. Die Fälsch und Pfeffer.
ab nach Wein oder Zitronensaft. Gibt das
Eisig wieder hinein in kocht ab nach
nach dem kochen.

Rindfleischklöschchen

$\frac{1}{2}$ lb gekochtes Rindfleisch, Salz in Pfeffer 5 Lbl.
Küchbrot, 20 gr Butter 1 Ei 2 - 3 Lbl. Pfeffer
die Butter wird zum kochen geschmolzen, Salz
in etwas Pfeffer hinzugegeben. Das Rind-
fleisch, Küchbrot Ei in Pfeffer. Man vermischt
die Masse gut durch und läßt die 10 Min
ruhen. Man formt kleine Brägelchen
von, die man in kochendes Wasser
das Pfeffer 3 Minuten kochen läßt.

Jünglingsbraten

Die Jünglingsbraten werden in Salz eingelegt, bis
sie weich sind. Dann gut waschen
mit kochendem Wasser waschen und
das nötige Salz hinzugeben. Die Jün-
ger ist gut, wenn sie die Linsen
durchkochen läßt. Die wird dann
abgezogen in die Linsen gegeben. Dann
stellt man eine volle Maß Wein
zu, füllt man den Leberbraten mit Salz und
Linsen gut durch, schmeckt. Die Fälsch und Pfeffer.
ab nach Wein oder Zitronensaft. Gibt das
Eisig wieder hinein in kocht ab nach
nach dem kochen.

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Tränke

Ortes

gut dünn. Nimmt die Tücher auf Holz Haken in Rot-
wein ab. Gibt die vorbereiteten Tücher und Filze für
ein in. läßt die Leinwand stehen

Leinwand bräun

Das Fließ wird garmachend in. gut gekocht. Mit
Holz Haken in auf einen in in zu lassen
gut abwaschen oder Lutter. Nach dem abwaschen von
dem Wasser läßt das Fließ fast zugetrocknet zu
sein. Wenn bindet die Tücher mit Schnur
auf

Kalbsleber

Infusum - Trinitas.

Das Infusum wird in der Tücher wenig getrocknet und in ein
Stücken zerlegt. In der Tücher Petroselin, Schminke
oder Doftrubi in Wasser in Salz- Wasser. Ein Stück
Trinitas und 1 Pfund Wasser wird geschüttelt nicht
brühen, mit kaltem Wasser kalte Trinitas und ge-
wisst und gemindert Salz. Trinitas kommt nun mit
etwas Wasser geschüttelt Trinitas davon und das zu
Trinitas Infusum wird hinzugefügt.

Trinitas.

Trinitas etwas ganz Doftrubi Trinitas in Trinitas
werden über den Trinitas Trinitas. Dann Trinitas
für Salz und ganz für Trinitas. Trinitas Trinitas für
Trinitas und in Trinitas Trinitas Trinitas.

Trinitas.

1 Lage in Trinitas geschüttelt Trinitas
1 Lage Trinitas Trinitas Trinitas Trinitas
Trinitas Trinitas in Trinitas. Dann Trinitas Trinitas
in. 1. 2. Trinitas Trinitas Trinitas Trinitas
Trinitas in Trinitas Trinitas Trinitas.

Trinitas Trinitas

30 gr. Trinitas 30 gr. Trinitas Trinitas 1 Trinitas Trinitas
Trinitas Trinitas Trinitas Trinitas Trinitas Trinitas
Trinitas Trinitas Trinitas Trinitas Trinitas Trinitas

Kalbfleischragout

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft und in Portionen
große Stücke geschnitten. Mit kochendem Wasser
bedeckt aufgesetzt. Gleich die nötige Menge Salz und
etwas Pfeffer hinzugeben. Man läßt das Fleisch eine
½ bis 1 ½ Stunden, stellt dann eine kalte Mehlbrühe
zu, füllt vor der Gabe mit kaltem Wasser und
kochen gut durch, schmeckt die Sauce mit Salz und Pfeffer
ab, mit Wein, oder Zitronensaft. Gibt das Fleisch
wieder kochen und läßt es noch etwas davor
ziehen.

Rindfleischklöpfchen

1 ½ Pfund Rindfleisch, Salz und Pfeffer 5 Pfund
Kupfer 20 gr Butter 1 Ei 2-3 Eßl. Wasser. Die
Butter wird zu Wasser gerührt, Salz und etwas
Pfeffer hinzugeben, das Rindfleisch Kupfer Ei
und Wasser. Man vermischt die Masse gut durch und
läßt sie 10 Minuten ruhen. Man formt kleine Bäll-
chen, wie man sie man in heißem Wasser
gekochten Wasser 3 Minuten ziehen läßt

Zürger Ragout

Die Zürger wird so lange in kaltem Wasser
kochen, bis das Fleisch weich ist. Dann gut waschen,
mit kochendem Wasser aufsetzen und
gleich das nötige Salz hinzugeben. Die Zür-
ger ist gar, wenn sie die Hitze nicht verliert.

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeise

Gelees und
Gefroren

Ein-
gemachte

Pasteten

Backwerk

Getränke

Verzei-

fast gar und gibt die auf einen Dürfffluy.
 In Fällung gibt man sehr Rind sehr Eisenmehl.
 Untermischt ab mit einigen guten gewaschenen
 Toffen. Salz Pfeffer und einige in Fein zerkleinern
 Zerkleinern. Man formt sie von klein längliche
 von mischt die Toffenblüthen wird so wie bindet sie
 mit einem neuen Leinwandstoff zu. Man brat
 die in Toffenblüthen in feinem Fett von allen Seiten
 gut an gibt dann etwas Pfeffer hinzu und läßt
 sie 10 Minuten zugekocht pflegen. Man sieht
 die Toffen mit ungekochtem Mehl zu.

Papierkaffee

Die schlaffen Blüthen werden zerhackt, die
 Toffen wird in Salzsuppe von gekocht. Dann
 auf einen Dürfffluy gegeben und mit kal.
 dem Pfeffer überfüllt. Die Toffen zerkleinern, Mehl
 fein hinzugeben, sehr Gemischsuppe sehr Mehl
 mischt. In Toffen auf Salz und Mehl
 aufkochen. Die Toffen fein hinzugeben sind 10
 Minuten Lauge geben lassen.

Leinwandkaffee.

Die Leinwandkaffee wird vorbereitet 1 Hinder
 in Salzsuppe gekocht. In feinem Salzsuppe
 von gekocht auf einen Dürfffluy gegeben in
 feinem Salz Toffen 1 Epl. Toffen 2 Epl. Mehl 1/2 l.
 Mehl Salz Mehl 1 Li

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Zeitungszahl

Die Mineral werden genutzt, damit sie für uns tauchen
sollen in Wasser zu geben in 3 cm Wasser. Die
Anzahl in Wasser zu geben und mit einer kleinen
Pommes angereicht.

Paris 17th Dec 1871.

Das Eisenblech wird 2 mal mit kochendem Wasser
gewaschen gut abgetrocknet. Darnach wird gelehrt daß
Eisenblech feinsingegaben, etwas Salz anffallen und
zur Farbe lassen. Man pflegt das Eisenblech kürz
vor dem Affen ins Salz und ins Wasser zu tauchen.

Überbreten oder Lümmel

Der Hühnerkehl wird verarbeitet wie H. in Salz
wasser gekocht in kochendem Salzwasser zwei Tage
Man kocht ihn zum abkühlen in einem Dampfbad gibt
Ihn. in eine vorbereitete Pflaumen. Füllt
eine gute Gullandische Tonne darüber streut man
warme Asche legt einige Lärchenholzstämme und
brennt. Ein Anfließen bei guten Bedingungen ab.

Wm B. Keefe

Der Saft wird fein gesiebt durch geschloßne
und ein gutes H. Sieben gelassen. Dann wird
er mit Riesen Eßig Essigsäure Essigsaure angemengt.

Graniflorus Fulvus

Falschpulver wird zerlassen gemahlen, mit Öl, 1/2 Pfund
des Zinnobers in Salz angemengt. Kartoffeln werden
mit der Eschale zerstoß abgezogen in. wenn sie kalt
sind in Eschale zerstoß abgezogen und in dem Falschpulver gegeben

Eisengruben

Der eingemachte Eisengruben werden ge-
mahlen, einmal zerstoß das erste Mal ab-
gezogen dann läßt man sie zur Eschale, stellt
eine salbe Eschale für, stellt Gemischtes auf
Eschale in Eschale gut zerstoß und schmeckt sie
mit Salz und etwas Pfeffer ab und gießt die
Eschale wieder herein. Man kann die Eschale
mit einer püchlichen Eschale zerstoß

Bagisch Kraut

Knäuel wird in Eschale zerstoß und
zerstoß Eschale wird mit 1 Eschale fein-
zerstoßten Zinnobers zerstoß. Der Eschale
angemengt, etwas Eschale oder Pfeffer auf-
stellen der Eschale in Eschale Eschale zerstoß
Eschale zerstoß mit Salz und Pfeffer abgezogen

Knäuelpulver

der zerstoßten Eschale werden zerstoß der
Eschale wird fein zerstoß und zerstoßten und
in Eschale zerstoß zerstoß gegeben. Man läßt

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

verses

Das Saft 10 Mi. offen lassen giebt Es auf einem
Eisessig. Wenn es etwas abgekühlt ist nimmt
man das Saft mit etwas Öl, Essig zerreiben und
etwas Pfeffer zu.

Eucaliptusalat

Die pflanzten Eucaliptusblätter zerhacken, man zerhackt
den Saft sehr fein zusammen und giebt ihn geschnitten
Pfeffer. Es schmeckt bis das Pfeffer klar ist. Dann zerhacken
man in St. Pfeffer geschnitten, abgeseiht. Rührte.
Man nimmt den Saft mit Öl Essig Salz Pfeffer zerhacken
zerhacken. Man kann auch etwas Pfeffer in
die Saft geben.

Eingemachte saure Kirschen

1 lb ausgekante Kirschen 1/2 lb Zucker 1 Messerspitze
1/2 Salzwasser 1-2 Epl. Essig hinstellen bis Zucker
geschmolzen ist selbiges abnehmen und umrühren mit
Bumppapier umbinden.

Gurkensalat eingekocht

Schlangen Gurken auch Traubengurken
aber keine gelbe werden ziemlich
dick geschält die Enden abgeschnitten
damit das bittere verschwindet. Dann
in Gläser füllen 2/3 gewöhnlich
Essig 1/3 Wasser darauf gießen
dann 20 Min bei 70 - 75 °/o kochen

lassen die Gläser aus dem Einkoch-
topf ^{gleich} heraus nehmen und warm zu-
decken dann nach Belieben Gurkensalat
machen genau wie Bohnensalat

Rezepte von Berger

Kasikuchen

250 gr. Mehl 125 gr. Butter oder Margarine 80 gr.
Eier 1 Ei abgeriebene Zitronenschale

Füllung 900 gr. Äpfel $\frac{1}{4}$ l. süßer Sahne 8 Eier
2 Äpfel Mehl $1\frac{1}{2}$ lb Anark

Einen Weinbeutchen bereiten, diesen ausrollen und
in eine eingefettete große Springform legen.

Dann Füllung eingeben mit Kuchen schaumig rüh-
ren. Anark Mehl u. Sahne untermischen, steifge-
schlagenen Eischnee unterziehen u. in die Form
geben. Kuchen bei mittlerer Hitze 70-90 Min.
backen. Damit er nicht zu viel Farbe be-
kommt, ein Pergamentpapier überdecken.
Kuchen kurz im Blech stehen lassen, dann
auf ein Gitter stürzen und nach 5 Minuten
auf einer Tortenplatte anrichten

Streuselkuchen mit Mohnfüllung

375 gr. Mehl 20 gr. Blef 40 gr. Anark 1 Ei
Sahn gut $\frac{1}{2}$ l. Milch 75 gr. Fett 1 Ei
Mohnfülle $\frac{1}{2}$ l. Mehl 40 gr. Fett 50 gr. Hart

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

diverses

weinen gieß 200 gr gemahlene Weizen 1 Ei
100 gr. Zucker

Streusel 120 gr. Mehl 60 gr. gemahlene Haseln.
nüsse 100 gr. Zucker 1 Prise Limt 85 gr Butter
Aus den erstgenannten Zutaten einen Hefeteig
bereiten gut schlagen bis er sich von den
Fingern löst. Dann in der Wärme gehen lassen
Teig auf einem eingefetteten langen Blech aus-
rollen. Für den Belag Milch mit Butter kochen
Hocher bringen, Grieß und Weizen unter Rühren
einstreuen und quellen lassen. Die restlichen In-
gredienten darunter mischen und auf den Teig
streichen. Für die Streusel Butter auflösen
Mehl Haselnüsse Zucker u. Limt darun-
ter mit 2 Gabeln Streusel formen und
auf den Kuchen verteilen Diesen bei Mit-
telhitze 40-45 Min. backen. Den noch warmen
Kuchen mit Aprikosenkonfitüre bestrei-
chen er sofort mit der reinen Glasur
überziehen

Apfelkuchen

225 gr. Mehl 75 gr. Mandarinen 100 gr.
Zucker 175 gr. Butter 1 Ei 1/2 Backpulver
Belag 2 Stk. Äpfel etwas Rum Zucker 1/2
Stange Limt 1 Eigelb
Mehl, Mandarinen Backpulver auf
1 Backblech geben Butter in Flöckchen

daneben verteilen. Ein in Knocken Angeben
sind nur einem mürben Teig verarbeiten. Etwas
Teig zum Garnierung bereithalten. Teig dann
ausrollen in eine eingefettete Springform legen
in ca 3 cm Rand hochdrücken. Äpfel schälen vier-
teln oder achtern mit einem Strich Knocken und
Stangenröhrchen kürzen drücken. Rint entfernen
Äpfel auf dem Knockenboden verteilen, mit ei-
nem Teiggitter garnieren, dieses mit Eigelb be-
streichen und den Kuchen bei mittlerer Hitze
backen

Weichselknocken

250 gr. Mehl 125 gr. Fett 80 gr. Knocken 1 Ei
Belag 1 1/2 - 2 st. entsteinte Weichselknocken
Grieß 1/2 l Milch 80 gr. Hartweizengrieß
80 gr. Knocken 5 Tropfen Zitronenaroma 1 Prise
Salz 3/4 st. Quark 3 Eier 3 Epl. Blattmig
geschnittene Mandeln

Aus den erstgenannten Zutaten einen Teig,
festig kneten ausrollen in eine einge-
fettete Springform mit Rand legen. Rint
oder dick darauf verteilen. Für den Grieß
Milch zum Kochen bringen. Grieß unter-
rühren einströmen quellen lassen. Dann
vergrieseltes Eigelb Zitronenschale knob-
chen und Quark untermischen. Mit
leitet den Eis Schnee unterrühren und

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

diverses

über die Hirnschen streichen.

Blättrig geschnittene Mandeln darauf ver-
teilen. Pochen bei mittlerer Hitze etwa
45 Minuten oder letzten 10 Minuten davon
bei Oberhitze backen

Apfel und Kartoffel

1 Pf. Kartoffeln

1 1/2 .. Apfel

1/2 l. Wasser zum Kochen der Kartoffeln

10 gr. Salz

zum Kochen der Apfel 3/4 l. Wasser

20 gr. Zucker

40 .. Zucker

40 .. Zucker

1 Pilsen Salz, Essig nach Geschmack, Kartoffeln, Apfel
Kochen, Obst einschalten und zugeben Zucker
süßer Zucker Salz Essig Apfel und Kartoffeln
denn servieren

Kartoffel-
speisen

Kartoffelauflauf

Man schneidet Kartoffeln mit der Schale ge-
kocht in eine gefettete Auflaufform. Dann
nimmt man 4 Eier zerquirlt sie gut mit
1/2 l. Milch oder Wasser Salz und Zucker
gibt die Masse über die Kartoffeln und läßt den
Auflauf im heißen Ofen backen

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

diverses

Kartoffel Suppe

15 Liter von Tags vorher gekochte Kartoffeln 6
alt krumm die Brühe gießen die Kno-
chen in die Mischel geschnitten und in zwei Löffel
brug gebrauchen zwei Löffel gewürzte Butter
6 Löffel das Wasser zu einem gekochten Salz d.

nach Mistkaut 2 Löffel Feinb. Man formt aus der
heissen Masse Klöße mit einem Messer und stellt sie
im Feinb. im Ofen für 20 Minuten in Folgerasse

Berstoffklößen in Fett

$\frac{1}{2}$ Pf Mehl $\frac{1}{2}$ Pf geriebenen geriebenen Berstoff 3 Eier
1 Tasse Milch 1 hal. Salz und 1 Löffel Butter.

Berstoffkugeln

125 gr geriebenen geriebenen Berstoff 125 gr Butter
125 gr Mehl zusammen gerieben und von Salz ab-
gesiebt. Kugeln in der Länge eines Bleistifts da-
von geformt mit Ei bestrichen bestreut mit Bismut
und Salz füllig abgekaut.

Druiding Kugeln

1. Füllen in der Fülle geriebenen Berstoff 1 $\frac{1}{2}$ Pf
mit zu trocknen geriebenen Kirschen $\frac{1}{2}$ Pf
Küden. Die in Fülle abgesiebten Ber-
stoffkugeln hat man in eine mit Butter und
gesiebten Kirschen form die vorgeriebenen Küden
auf die man Butter streift das sie schön braun
werden. Man brennt den Kugeln bei guter
Hitze 42 Stunden

Pyramidenkugeln

1 Stein Pfeffer Mehl 1 großer Tasse Milch, Salz
-Mistkaut 1 Ei. Das Mehl wird mit der Milch vor-

vielf. Salz und Mehl zu mischen. Auf dem
 Herd unter Rührung mischen zu einem festen
 Teig abzugeben. Man läßt die Masse gut abküh-
 len, und unterzieht das ganze Ei. 1/4 Hühner vor
 dem offen formt man mit Hilfe der Handlöffel
 kleine Klöße die man auf die kochende Brühe
 gibt und 10 Min. darauf ziehen läßt und ablassen

Grießklößen

1/2 l. Milch oder Wasser bringt man mit etwas
 Salz und Mehl zum Kochen. Läßt 60 gr. Grieß erwärmt
 feinsiebchen und backt die Masse zu einem festen
 Teig ab. Läßt sie abkühlen und unterzieht sie ge-
 nüg. Ei. Eine mittel Hühner vor dem offen kochen
 man kleine Klöße ab, die man auf die
 kochende Brühe gibt und darauf ziehen läßt

Eier oder Nistformteigen.

2-3 Eigelb vermischt man mit etwas Salz. Giebt
 abwaschen 1/2 l. Milch 1/2 l. Mehl 1/4 l. Wasser
 feinsiebchen dem Handlöffel zum
 Eismalz wird zerlassen die in Eiern geformt
 kleine Eigelb formgeben. Giebt etwas Ei in
 wider backt den Hühner vor dem kochen
 gelblich und kochen sie mit Zucker

Wurstklößen

Das Wurst wird zerlassen so wird feinst

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

iverses

geben das ein fester Teig entsteht. 1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz und Wein-
st. Man läßt die Masse 14 Stunden stehen, fördert kl.
Ablassen darauf gibt sie auf die kochende Brühe läßt
sie 10 Minuten stehen nicht kochen

Zinnberst Klöße

1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Leinwand wäscht man zu, ferner gibt etwas Salz
1 $\frac{1}{2}$ Li. Weizen Mehl gibt 5 $\frac{1}{2}$ Pfd. geschabenen Zinnberst
oder Kupfer zu. Fördert kl. ablassen darauf
auf der Brühe stehen nicht kochen läßt

Bauernfrühstück

Die Kartoffeln werden mit Aschen gekocht (gekochte) und dann
gekalt. Die Kartoffeln werden in gebackenen Fett gebacken
Amal Salz und Pfeffer darüber gestreut. Brotkrumen oder Aschen
symmetrisch man in kleinen Würfel und gibt sie mit die Kartoffeln
3 ganze Eier mischt man mit feiner Mehl man die Eier misch
nehmen. Gibt feine Mehl hinzu, das man dickflüssige Pfannkuchen
brenn mischt gibt sie über die Kartoffeln und backt sie dann gelblich

Reisrand

74 Der Reis wird gewaschen mit einem Stück Lutter in einem
Talg, gar gekocht. Man kocht den Reis mit und schmeckt ihn
Talg und Zitronensaft ab. den Lutter einer singen
fettman Ölform beugt mit Honig gebackenen
Wurmschnecken kocht den Reis fast fertig und kocht
die unteren in Lutter 20 Min. backen oder
kocht die in Wasser in einem Topf

Erbsen - Pfeffer

Gummelkaffee oder Rindfleisch wird in kleinen Würfel
geschnitten. Mit Salz Pfeffer Gewürzen in kochendem
Wasser versetzt sind 2-3 Stunden gekocht
Wasser wird in feine Würfel geschnitten mit
kochendem Wasser überbrüht und zu dem Gummel
Kaffee gegeben. Die roten Kartoffeln werden in
Aschen geschnitten und ebenfalls zu dem Kaffee
gegeben. Man schmeckt das Ganze feine und Salz und
Pfeffer ab

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
emachtes

Pasteten

Bäckwerk

Getränke

verses

Eierstich

2 junge Eier schlägt man mit 12 Lb. Milchstraw
Zug und 1 Messerputze Meibst gibt die Masse in einen eingefe-
ten Tappentopf und stellt sie eine halbe Stunde vor dem
Ofen auf die vorhandenen Backsteine. Nachdem der Topf fast fertig
man ihn mit einem Tuch. ab und gibt ihn in die Kasse

Imirbrot Klee

1 Lb. Butter wäget man zu diesem gibt 8 Lb. Kleeblatt
2 junge Eier Salz und Meibst hinzu läßt die Masse 1 Stunde
vor dem Ofen liegen. Dann backen lassen und läßt sie in der Kasse
zu 10 Minuten vor dem

Geringsalat für 4 Personen

2 junge 1st Apfel 6-8 Kartoffeln 1/4 lb. Butter
2-3 Essiggurken 1 Imirbel Man schneidet die Zutaten
in Würfel und macht sie mit dem Rotwein
Essig ab und etwas Pfeffer an

Meibst Klee

1 große Tasse Meibst 1 kleine Tasse Milch Salz und Meibst
gut. Diese Zutaten werden gut verrührt und auf
dem Herd zu einem Sup abgekocht. Ist die Masse
abkühlt unterlegt man 1 junge Ei und das mit dem Meibst
gut kochen. Man kochen zu dem Meibst man kochen lassen.

Gebackene Füllungen mit Meibst zu machen
und Füllungen nach dem Meibst zu kochen und zu kochen.

mit einem Gemüßsaft gesüßt. Mit bratet das Teller in fei-
nem Lutter und zerlassen das mit und gibt gleich Salz davor und
läßt ab unter ofttemen umdrehen und flüssigen Saft
mit 1/2 8-10 Minuten braten Man gibt zuletzt Pfeffer in
die Teller und schmeckt sie auf Salz und etwas Pfeffer ab.

Gefüllte Kullbrüß

Das Fleisch wird zerhacken die Nieren weislich zerhackt
dazwischen und Gerste zerhackt dann zerhackt und zerhackt
Teller mit einem feinen Rind fett. Pfeffermehl
zerhackt ab mit einem Salz Pfeffer zerhackt ab
und läßt die Masse 1/4 Stunden saftig dann füllt man
ein längliches Brot davon best ab mit der Kullbrüß
zerhackt in der Mitte ein feines zerhackt. In ein Pfeffer
zerhackt mit der Kullbrüß und mit sie zu,
zerhackt sie mit einem Löffelchen bratet sie
in feinem Lutter von allen Seiten zerhackt ab
Teller zerhackt ab Pfeffer läßt man sie in
Lutter unter flüssigen Saft 3-4 Stunden
braten Man bratet die Teller mit Pfeffer und gibt
zuletzt Pfeffer davor

Ruben auf kaltem Art

Die Ruben werden gesüßt und in Honig gesüßt
Lutter wird zerlassen mit Zucker zerhackt. Die Rie-
ben zerhackt sind gut zerhackt zerhackt zerhackt
und Pfeffer die zerhackt zerhackt zerhackt. Die
Ruben zerhackt zerhackt und auf Salz Pfeffer

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

verses

nicht früher abgemacht.

Gefüllter Döfkeg

Speise nimmt man am besten Abends ein. Nachdem das
Anschauen auf das die übrigen Blätter vorzüglich abgetrennt
die letzten Ritzgen werden gleich geschnitten das Döfke wird
in kaltem Wasser fast gar gekocht. Dann stellt man ein Salz
füllung ein bei Aufkochen für Auf ein derfür bestim.
An derweil legt man die Döfkeblätter neb, sticht aber die
Schiffsfüllung darüber dann wieder ein Lagen Döfke in f. w.
Man bindet die 4 Enden der Döfke zusammen und kocht
sie in Wasserbad 1-1 1/2 Stunden und gibt mir Bescheidenheit
dazu

Grütle

Das Schiff wird gekocht in einem Kiste geschnitten
mit feinem Wasser bedeckt mit Salz Pfeffer und feinem
geschnitten Zwiebel weiß gekocht. Dann stellt man
eine dünne Pfefferwurst so stellt man die Linsen
auf, kocht die Linsen gut durchkochen. Gibt das Schiff
wieder hinein und garniert die Linsen mit Salz und
Pfeffer ab

Reiben mit schmecklicher Linsen

Die Reiben werden in Wasser geschnitten in kaltem Wasser
garg gekocht und mit schmecklicher Linsen, angewandt.

Reisfleischroladen

Man nimmt hierzu ein Kist und das Fleisch. Das

Elapf wird gellocht gepulzen mit etwas Pfeffer bestreut.
 Man legt auf die Mitte der Rolade eine dünne Zuck-
 eine kleine Pfefferkörner und etwas gepulv. Zinnabaler
 Rollt die Rolade wie gewohnt sie mit einem Leinwandstück
 dazu beutet sie in Papier für das Lutter von. Unten für
 zugeben man etwas Pfeffer. Lest man die Rolade
 fast zugeordnet 2 1/2 - 3 Stunden pfeifen. Man bindet die
 Röhre mit Wazennast.

Leiggirollen

Mergel Eigelb Pulver Leinwandstück Pfefferkörner man
 verbindet in Pulverpulver zum Gekoch. Dann stellt
 man eine kleine Pfefferkörner für füllt Gammelpulver auf
 Koch die Röhre gut dazw. und schmeckt sie nach Salz
 und Pfeffer ab. Gibt das Gammelpulver man das ferner
 und gibt zuletzt etwas fein gepulv. Pfefferkörner hinzu.

Büchleinbrot

Rindfleisch und Schweinefleisch wird dazw. dem Elapf.
 misst man geben auf 1/2 lb Elapf gibt man 50 gr.
 fein gepulv. Rindfleisch hinzu. Man verbindet
 die Füllung mit einem kleinen Pfefferkörner. Lest man
 und Pfeffer. Man formt kleine Leinwandstücke
 man in kleinen Leinwandpulver 10 Min. kocht. Dann
 stellt man ein füllt Leinwandpulver für füllt man
 abobboise auf Koch die Röhre gut dazw. gibt
 Rindfleisch und Schweinefleisch hinzu.

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

iverses

Erstarrungsfloß

1 1/2 H. Makaroni oder Nudeln werden in 3 von großen
Hüfte zerbrochen In kochtem Salzwasser ganz gekocht und mit
Dressirung gegeben mit kalter Sauce abgekühlt. 1/2 H. Pfeffer
Korn wird durch die Fleischwolfen gegeben oder in einem
Mörser zerstoßen. 1/2 l. Milch werden mit 2 Eiern vermischt
alle Zutaten werden zusammen gut verrührt und in eine
verbreitete Auflaufform gegeben. Man setzt für 10 Minuten
Anmerkung: Diese sind auch gekochten Garnelen
mit kaltem Butterflüsschen und leicht bei gelber Ober-
fläche ab

Ragwortfin

Gravir man findet man Holzbohrer auf Gebohrten
und Holzbohrer. Das Schiff wird in kleinen
Hölzer geschnitten in leicht verarbeitbaren Materialien. Die
für Gravir sind darin, wo sie Grisen und Kisten haben.
Dann stellt man kleine Luftmaschinen für die die Holz-
bohrer auf der Luft die Vorarbeiten (gut sind), die man
und schneidet sie auf und Holz und Holz ab. Gibt das
Schiff wieder hinein und gibt kleine Längungen
oder kleine Füge hinein. Man stellt das Gravir
in die Luftmaschinen und die kleinen. Letztere
werden mit einem gewissen Maß überstrichen und
in der Luft überstrichen.

Schmalzmüsse

6 Eier 1 $\frac{1}{2}$ Kuckern $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Schmalz $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Butter 2 $\frac{1}{2}$ Mehl
 $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Mandeln, Sukade etwas Vanille 5 Pf. Hirschhornsalz
oder 2 Pakete Backpulver macht dann wallnussgroße
Ballen davon. Statt Van. u. Sukade kann man auch
Limonen nehmen. Backt sie auf einem Blech hellgell.
Schokoladenglasur 5 Eßl. Wasser 2 gute Eßl. Kuckern
2 fl. Eßlöffel Kakao 1 Eßl. Butter aufkochen lassen
u. schnell über die Torte streichen

Sahne Kugeln

200 gr Butter, nimmt man zu Sahne gibt 150 gr
Kuckern $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ Mehl u. eine kl. Messerspitze Backpulv.
ver man arbeitet den Teig durch und formt davon
kl. Kugel deren Spitze man erst in Eigelb und
dann in Van Kuckern taucht. Man kann die
Plättchen mit einer halbierten Mandel ver-
ziert

Makronen 2 Tassen Haferflocken 2 Tassen Mehl
1 Tasse Kuckern 2 Eier $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Fett 1 Paket Back-
pulver

Makronen 1941 gemacht

4 Tassen Haferflocken 2 Tassen Reisflocken 2 Tassen
Mehl 2 Tassen Kuckern 4 Eier 1 Backpulver ab-
geriebene Schale einer Limone $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Fett oder
halb u. halb.

Haferflocken - Makronen

1 $\frac{1}{2}$ Haferflocken 40 gr. Butter 1 Messerspitze Back-
pulver 150 gr. Kuckern 2 Eier Haferflocken in 20 gr. But

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

diverses

ter u 2 Epl. Zucker hellbraun rösten
20 gr. Butter die Eier und Zucker in Sahne rühren und die
Häferflocken durchmengen.

Pfeffernüsse

4 Eier 1 $\frac{1}{2}$ lb. Zucker wallnussdick Butter 1 $\frac{1}{2}$ lb. Mehl $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ lb.
gehackte Mandeln $\frac{1}{5}$ $\frac{1}{2}$ lb. Kalkade 50 gr. Orangent Schale und
Saft einer Citrone 1 Teel. Nimmt $\frac{3}{4}$ Teel. Nelken 10 gr.
Backpulver. Eier Butter und Zucker werden $\frac{3}{4}$ St. gerührt
dann giebt man nach u nach alle Zutaten u zuletzt das
Mehl mit dem Backpulver hinein rollt die Massen aus
formt kl. runde Kugeln davon und backt sie
bei mittlerer Hitze die Mandel können auch fehlen.

Hefeteich für Obst Kuchen

Von 350 gr Mehl $\frac{3}{8}$ l. gute warme Milch 2 Epl.
Zucker Trise Salz u 60 gr. Hefe macht man einen
Hefeteich. Lässt dieses raschen und knetet dann 1
 $\frac{1}{2}$ lb. angewärmtes Mehl, 200 gr. verlassene Butter
150 gr. Zucker dazu. Ist dieser Teich nun noch
einmal gerührt so bringt man ihn auf ein Back
blech und rollt ihn dünn aus. Für Apfelkuchen
läßt man etwas Teig runter u umdeckt. Legt Äpfel
dazwischen dann den Deckel u belegt mit But.
ter, streut Zucker u gehackte Mandeln darüber

Mandelbrot

1 $\frac{1}{2}$ lb. Mehl 300 gr. Zucker 6 Hefebäcke 4 Eier
 $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ lb. Butter 1 Backpulver 1 P. Vanille Zucker Bit.
termandelöl geriebene Wallnüsse mit Eigelb bestrei
chen. 3 lange Streifen auf dem Backblech legen,

noch warm durchschneiden

Honigkätzchen. 1942 gemacht

2 $\frac{1}{2}$ M Mehl $\frac{1}{4}$ M Zucker $1\frac{1}{2}$ M Syrup 3 Eier $\frac{1}{2}$ M Fett 25 gr. Potasche etwas Nelkenpfeffer Potasche in kaltem Wasser anrühren den Syrup nicht zu heiß machen das die Potasche nicht verbrennt.

Berliner Brot von Wiendick

1 M Mehl 1 M Zucker 3 Eier, 1 Paket Backpulver, 125 Gramm Haferflocken (geröstet in der Pfanne) Mandelöl, Zimt, Kakaow. Fingerdicke Rollen auf ein Blech legen, halbbraun backen, dann schneiden in Stücke.

Schokoladen - Guss

200 gr. Puderzucker 30 gr. Kakao 3 Eßlöffel heißes Wasser oder Milch. Man gibt 25 gr. zerlassenes Kokosfett hinzu, so erhält es einen glänzenden Guss. Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem heißen Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Der über die noch warmen Plätzchen gegeben wird.

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

diverses

Sitzbader - Bad.

Abziehen in Linden schneider und weiß Kofen. Dann
1 Löffel Öl 1 1/2 Löffel Eßig Salz, ^{2 Löffel} Pfeffer in Wasser.
bei warm Gussbad und lauwarm einreiben Gelenke
abwsp.

Halbmonats - Dartschelpbad.

Dartschelp, Gelenke, Hering und Tallow (Schiff) sind
mit Salzwasser in Wasser oder Winda geschnitten. Ger.
zu Mayenais besonders 1 ganzen Linn 4 Eßl.
Eßig 4 Eßl. Öl, 1 Hand Salz, Salz und etwas Gelenke
Rücken bis zum Kofen. Nach Salzwasser einige Löffel
heißes Wasser

Tallowbad

1 Ewolln Tallow

1 1/2 l. - Wasser

15 gr. Salz

2 Eßl. Öl

1-2 Eßl. Eßig

2-3 Eßl. Linn

1 Eßl. Salz

Tallow groß in der Asche 1/2 Winda abgekocht,
kalt übergilt, abgeseigt Linn geschnitten. Dartschelp
warm darüber gut durchziehen lassen

Linnbad

1 Linn Linn

2 Epl. Öl
 1-2 Epl. Essig
 Salz etwas ger. Zucker

Italienischer Salat

2 ger. Feigen

2 Äpfel

6-8 gekochte kalte Kartoffeln

1/2 Pf. Butter 1 Salzkrut 1/4 Pf. weisse gerieb.

guter Feigen 3 Epl. Öl 2 Epl. Essig 2-3 Löffel

Quitten 1 Messerfüllen geriebenen Zucker 1/2 Tasse

Zucker 1 x kalte Majoranblätter. Alles in einem

kleinen Salat servieren mit Feigen

u. Majoranblätter abgemacht

Salat

In Feigen geschnittene gute Kartoffeln

werden mit folgenden Feigen begeben 3

Löffel weisse Butter mit 3 Löffel guten Öl

fein gerieben, mit etwas Zucker 1/2 Pf.

zu Essig und etwas Pfeffer dazu.

Heringsbeleg

Man mischt die Feigen in Wasser in Milch und

schneidet sie in kleine Stücke, worüber man folgen

der Feigen anrührt: 1 Tasse Salz feiner Pfeffer wird

mit 2 Epl. Öl etwas Essig 1 Tasse Essig in einem

ger. Zucker etwas Pfeffer anrührt und

Salate

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelées und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

verses

von der Geringe eine Kuchl durchgibt.

Lithen Lause

2 Litr mit Lithen zu kochen müssen 4 große Eigelber sein
anzukochen darauf 2 sehr feine Salzringe 2 Tsch. Salz
8 Löffel Pulverl. Trochiscen dazu unter Rühren
müssen eine große Zitrone 4 Messer Spitzen Zucker und
Zugung wenig 2-3 Löffel Essig.

Lause zum Griesmehlauflauf

Muss mit 2 Litr und 1/2 Pfund Zucker kochen
dann wird Maltz zugegeben.

Lause zu Bohnen

Lithen in Maltz werden in einem Topf gekocht dann
kommt sehr Zucker in Maltz dazu 4 Tsch. Zucker
Lithen müssen noch kochen und der Zucker

Erdbeer Saft

Man kocht 10 auf 10 eine in Zucker klar kocht
man die Lause einige Stunden kochen lässt sie
dies ein Tag und der Lause kochen lassen.

Apfelsinenliger

Man kocht die Lause kocht auf 10 Pfund
von 6 Apfelsinen kocht man ein 1 Glas 200 g
Zucker darauf und kocht auf 6 Messer Spitzen
4 Messer 4 Tsch. Zucker. Lause ist gekocht und kocht.

man für 20 Pf Zitrone in einem Tag.

Lins Quisp

Im niedrigenbrennen Zuck wird mit Mehl gespritzt
Messer 2-3 Ligealt und Zuck und Salz

Kauf Quisp

Mehl wird mit Lutter gespritzt Messer Salz 2 L. Zuck
und mit Messer und Kauf sehr gerührt.

Quisp zu Gurgeln

Lutter 4-6 Ziniback und Gurgeln Messer

Spargel Lause

Lutter wird mit Mehl gespritzt Gurgeln Messer
Ligealt und Salz

Trucht Last

Auf 4 Pf Trucht 1 1/2 L. Kofendab Messer 25 g
Kunststücken 4-4 1/2 Pf Zuck und Lutter
man das Messer mit der Quisp abwaschen
fallt das Salz 24 Stunden fern und 24 Stunden
dieses Wasser mit einem kleinen Löffel
man das Zuck und Salz 1 1/2 Stunden weichen
in Wasser gefüllt und gut wuschelt und wasche
hinfallen

Preiselbeeren

Man kauft auf 10 Pf Lutter 3 Pf Zuck

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelées und
Gefrorenen

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

iverses

Stachelbeer Marmelade

Die ganz reifen Beeren werden durchgeseiht auf 1 lb
Beeren kommt 1 1/2 lb Zucker die Beeren kommen in
den geläuterten Zuckersirup und kochen bis zu Syrup

Lustkuch

Berlinerspfannkuchen

1 lb Mehl 40 gr. Zucker 1/4 l. Milch geschüttet ansetzen in die
Mitte das Mehl abgeben 2-3 Eier schüttet man mit 150 gr. Zucker
schneidet. Gibt 50 gr. zerlassenen Butter hinzu ist das geschüttet
aufgegangen gibt man alle Zutaten zusammen. Rührt den
Teig mit einem Gabelstock so oft man auf die Hälfte das
Teig in gewissen Abstand Umrühren, kocht die andere Hälfte
so darüber steht sie mit einem Deckelzug ab, und stellt
sie zum ruhegeben hin. Wenn der Teig wird zer-
lassen, wenn ab kochend heiß ist gibt man den Pfeffer
hinzu hinein und kocht ihn gelblich so ist gemacht
an der Lustkuch nicht mehr sitzen bleibt

Leinwandkuchen

200 gr. Zucker setzt man zu kochen. Gibt 200 gr.
Zucker 2 ganze Eier hinzu 1 lb Mehl 1 P. Vanillezucker
und 2 Ekel Leinwand die Hälfte das Teig abkochen
malt man in eine vorbereitete Leinwandform gibt
das geprüfte Pfefferkörner darauf oder Umrühren
so gibt die andere Hälfte das Teig darüber
und kocht den Kuchen das müßigen sitzen ab.

Windbrütel

$\frac{1}{4}$ lb. Pfeffer bringt man zum Kochen gibt $\frac{1}{4}$ lb. Löst-
ter hinein. Unter Rühren kochen 150 gr. Wasser. Wenn
kocht so lange bis sich die Masse als fester Schatz vom Topf
hebt dann gießt man 4 ganze Eier hinein und
man kocht man 1 Ei noch ein andern. Mit einem
Löffel. Dann man in feines Wasser zerdrückt und setzt
man kleine Stücke auf ein kaltes Tuch. Die
Windbrütel müssen bei geringe mäßiger Hitze gekocht
sein werden. Und sie gut abgetrocknet, schmeckt man
sie roh und füllt sie mit Pfefferkörnern oder salzen
Lustweine.

Blätterterich

$\frac{1}{2}$ lb. Mehl kocht man roh wie Backbrot kocht
in der mitte ein Kuchengröße und gibt 1 ganz
Ei hinein von der mitte nach innen
man das Ei mit dem Mehl kocht dann
mit gut Salz, sollte es noch zu bröckelig sein
gibt man einige Tropfen Wasser hinein.
Wenn voll das Teig $\frac{1}{2}$ etw. dick sein und legt
auf ein mitte das Teig $\frac{1}{2}$ lb. Löstter. Wenn
kocht der Teig von allen Seiten von innen
beginnt ihn vorsichtig zerbrechen dann
kocht man den Teig 10 Minuten kochen
(den besten Teil) kocht ihn abwechselnd von
allen Seiten man wird vorsichtig so 4-5 mal
mit einer Gabelgabel von gut 10 Min. Löst

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelées und
Gefrorenen

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

iverses

Das letzte Weis stellt man das Feig an, rührt
das Feig in den oder mischt es gibt auf die Weis.
An Mundwunden klügelt das Feig noch allen Seiten zu
bestreicht ihn mit Ligele und Pfefferkügelchen

Linsenbiskuit

2 H Linsen misst man zu diesem gibt 150 gr. Zucker 6 gr.
zu Feig fügen 1/2 H Weis 1 Glas Wasser oder Wein auf einen
eingesetzten Zwingformboden stellt man eine feine Feig
man bestreicht ihn bei guter Hitze an und streicht man
feine darüber setzt ihn auf einen Linsen mit Wasser
bestreicht ihn gelblich und misst so lange bis das Feig alle ist

Rehrücken

2 H Linsen misst man zu diesem gibt 150 gr. Zucker 2 gr.
zu Feig fügen misst dies 20 Minuten 3/4 Teil Zucker
mit 3/4 H Weis Man gibt das Feig in eine weiche
weiche Rehrückenform, bestreicht ihn bei guter Hitze an
überzieht ihn wenn es noch warm ist mit einer
Pfefferkügelchen. 5 Lpl. Pfefferkügelchen misst man
mit 2 Lpl. Zucker und einem Wasser zu einem
dicken Saft stellt ihn über den Linsen und bestreicht
ihn mit Mandelpfeffer.

Linsen Rehrücken

100 gr. Linsen 100 gr. Zucker 5 - 6 Feig 100 gr. weichen
Mund 100 gr. Pfefferkügelchen 20 gr. Pfefferkügelchen
bestreicht 1/2 Teil Pfefferkügelchen das Linsen misst man

flüchtig gibt Zucker in die feinsten feinen auf und
auf die übrigen Zutaten zuletzt den Lippen. Man
gibt den Teig in eine weiche Form man
bestreicht ihn dann mit Butter und mit der
Glaze vom Reinschmelzen.

Thrombolysis

[illegible][illegible]

12 Al Lütker 12 Al Zuckr 12 Al Wehl 10 Lin 18 gr
gewinnbare süße Mandeln züchtet den Platz von
pflanzman Liffman. Man bestet für einen
2-3 Foutenboden unter dem Rest das
Frucht gibt man 45 gr. gewinnbare
süße Mandeln züchtet durchsifungpfla-
nman Liffman Man bestet für einen 2-3
Fouten unter dem Rest das Frucht gibt
man 45 gr. gewinnbare süße Mandeln Lin

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

iverses

eingelassen Löcher werden mit Zylinderformen und
Lüftungsbefestigung. Wenn angeordnet ist mit Zylinder

Linsentorte

200 gr. Lutter röstet man zu einem feinen 1/2 A. Zucker
4-5 Lins zu 400 gr. Mehl in 3/4 feinstes Leinöl
Man füllt Lutter von mit einem Löffel Mehl gibt
Lutter zu Lutter fleischmäßig darauf, dann werden
Lins und backt sich nun fertig

Ölkuchen

1 A. Mehl 3/4 A. Rosinen 200 gr. Lutter 80 gr. Zucker 4 Lins
2 Teelöffel Salz 1/4 l. Milch

Tortenboden für eine Obsttorte

3 Eier wiegen so viel Mehl als das Gewicht der
3 Eier desgleichen so viel Zucker ein Stückchen
Butter, 1 Vanille etwas Backp. und ein klein
wenig Salz.

Minde Teich

100 gr. Butter 100 gr. Zucker 200 gr. Mehl 1 Ei
1/2 Backpulver 1 Vanillezucker

Schokoladenguß

4 Teelöffel Kakao 4 Teelöffel Zucker 4 Teelöffel
Wasser 4 Teelöffel Butter

Eier Vanille Plätzchen

500 gr. Zucker 6 Eier 2 Packchen Vanillen Zucker
600 gr. Weizenmehl 1 Packchen Backpulver

Frankfurter Kranz

1 $\frac{1}{2}$ lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Zucker 1 Backp. 4-5 Eier 1 Vanille
175 gr. Butter Zucker Butter Eier zu Sahne rühren
und hernach das Mehl
Crème $\frac{1}{2}$ l. Milch $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{4}$ lb Butter 2 Eier

Eierplätzchen

10 Eier 1 lb Zucker 1 lb Mehl etwas Hirschhornsalz

Landtorte

2 Fassen Mehl 1 Fasse Zucker 1 Fasse Milch 1 Backpulv.
1 Vanillezucker 2 Eier

Gefüllte Gänzplätzchen

65 gr. Butter 65 gr. Zucker 2 Eier $\frac{1}{2}$ lb Mehl gemischt
mit 1 Paket Backpulver. Die Masse gut verarbeiten
dann runde Plätzchen mit einem Weinglas ausstechen
und abbacken 2 Seiten mit Marmelade bestreichen
und je 2 zusammen klappen.

Honig - Plätzchen

$\frac{1}{2}$ lb Honig 300 gr. Zucker 150 gr. Mandeln
1 gehäuften Eul. Nimmt etwas Muskat oder Kard.
man 1 Messerspitze gemahlener Nelkenpfeffer 1
lb Mehl mit Hirschhornsalz 1 Messerspitze

Gelück

$\frac{3}{4}$ lb Butter $\frac{1}{2}$ lb Zucker 2 Eier 1 gutes lb Mehl mit

Mehl-
und
Eierspeise

Gelees u
Gefroren

Ein-
emach

Pastet

Backw

Getränk

iverses

etwas Hirschhornsalz 2 Löffel Rum

Weißbrot

3 H Mehl $\frac{3}{4}$ l. Milch $\frac{1}{2}$ H Rosinen $\frac{1}{2}$ H Korinten 1 Ei
Stück Butter und Schmalz für 5 Pf Bleß etwas Salz und Kuchl

Schokoladen - Trakes Kuchen

2 Eier 2 gute Esslöffel voll Kakao 200 gr. Palmir 150 gr.
Zucker 3 Pakete Leibnitzkeks Eier und Zucker gut ver-
rührt dann langsam Kakao darunter mischen Benlassene
Palmir hinzutun nicht zu heiß. Die Kekslagenweise mit
dieser Masse füllen und den Kuchen bestreichen nach Be-
lieben garnieren mit Mandeln

Obstkuchen

250 gr. Mehl 50 gr. Puddingpulver 150 gr. Zucker
50 - 100 gr. Butter oder Schmalz 1 Ei 1 Backp. und etw.
was Milch durch kneten und goldbraun backen
Dann das Obst darüber und wieder etwas backen
dann den Guts 4 gehäufte Esslöffel Zucker 3 Esslöff-
fel saure Sahne 2 Eigelb zusammen glatt rühren am
Schluß den Eierschnee dadurch dann wieder
schon braun backen

Schokoladenkuchen

1 H Mehl 1 H Zucker $\frac{1}{2}$ H Butter 1 Vanille $1\frac{1}{2}$
Backp. 4 Eier etwas Milch 2 Löffel Kakao.
Guts 1 Ei 4 Esslöffel voll Zucker 2 gehäufte Esslöff.

fel voll Kakao 1 Stück Palmin 1/8 von Tafel Ei und
Zucker mischen Kakao daruntersuchen knetet Palmin
dann mit Mandeln versieren.

Schichttorte

250 gr. Butter werden mit 250 gr. Zucker schaumig
gemührt, dann gibt man 2 Eier 125 gr. gemahlene Man-
deln 20 gr. Vanille 2 Päckchen 1 Teelöffel Backpulv. 1 Ess-
löffel Arack, in 50 gr. Mehl. 2 Stunden stehen lassen, aus-
rollen und 5 gleichmäßige Böden backen danach nimmt
man Creme und Gelee und füllt die Torte ein kups
aus Schokolade

Apfel - Kuchen

3/4 Hl Mehl 150 gr. Butter 150 gr. Zucker 2 Eier 1/2 Backp.
1 Epl. Cognack mischt und knetet alles zu einem
festen Teig rollt einen Boden und drückt ihn
in die ausgefettete Form einen hübsch hohen Rand
drückt man, dann schneidet man die ~~Scheiben~~ Äpfel
in dünne Scheiben auf diesen Boden (hier 3 Hl Äpfel)
mischt den übrigen Teig zu einem Deckel u be-
streicht ihn mit verlassener Butter streut Zucker
und nach Belieben in Scheiben geschnittene Mandeln
drüber. Zwischen den Äpfeln streut man gut zer-
cker vermischt mit Vanillen Zucker.

Mehl-
und
Eierspeise

Gelees u
Gefroren

Ein-
gemacht

Pastete

Backwerk

Getränke

verses

Apfelsinensauce.

250 gr. Zucker und 8 ganze Eier werden schaumig gerührt, man gibt dem Lust von sehr Apfelsinen, die abgewaschen haben einen Apfelsin und drei Viertel Liter Wasser ein. Auf gelindem Feuer kochen, bis sich die Masse dickt; für darf aber nicht kochen. Dann rührt man 30 gr. aufgelöste weißer Gelatine dazu und füllt die Masse in Gläser. Man belegt die Töpfe mit eingeweichten Feigen und reist kleine Gebäck oder Pfefferkuchen dazu.

Lebensbrot

4 Eiweiß und 4 Eigelb Zucker werden etwa 45 Min. gerührt. Dann vermischt man die Masse mit dem sehr heiß gegessenen Gerst und schüttet sie in eine gebutterte Form. Man backt den Auflauf genauig Minuten und probiert ihn sofort.

Erd oder Himbeersaft

3 H Frucht 3 kl. Löffel Salixil 1 1/2 l abgekochtes Wasser warm darüber, 24 Stunden stehen lassen durchgelen und dann den Anker dadurch
3 H Anker klar rühren

Rum Topf

2 H Frucht gleich welche Art bei Rhabarber kann man
anpflanzen oder Erdbeeren diese 2 H Frucht sauber waschen
200 gr - 250 gr Zucker drüber streuen über Nacht stehen
lassen am andern Morgen schön weich kochen in
einen Steintopf füllen 1 Teelöffel Salzwasser durchrühren
dann so wie man es hat das nächste Obst nehmen
auch 2 H Frucht 200 gr - 250 gr. Zucker dann aber
eine Messerspitze Salzwasser nehmen immer wieder gut unter
einander verrühren aber immer schön halt da weis-
ter drin tun bis Pflaumen Apfel hinan dann den
Topf schön zubinden wie immer

Mehl-
und
Eierspeise

Gelees u
Gefroren

Ein-
gemacht

Pastete

Backwe

Getränke

verses

Galantinen - Füllung

6 Lir $\frac{1}{2}$ H. f. Zucker $\frac{1}{2}$ Zitronensaft 25 gr. Gel. In Gel. läßt man in einer gelben Tasse feinen Pfeffer auflösen. Man rührt in Eigelb mit dem Zucker in Zitronen 14 Hände, gibt dann ein Glas Wein in die auflösbare Gel fügen und zuletzt den Pfeffer - Vanille Saft.

Häute Füllung

1 l. Milch 125 gr. Häute 5-6 Lir, 100 gr. Zucker 1 Hand Vanille. Für anrichten der Häute muß man Milch besonders nehmen

Gemischter - Füllung

1 l. Milch 100 gr. Wein 100 gr. Häute 5-6 Lir 150 gr. Zuck. Ros, Vanille u Zimmt in Zitronensaft

Apfel - Füllung

$\frac{1}{2}$ l. Apfelmus Saft von Zitronen, 25 gr. Gel 4 Lirniß 250 gr. Zucker $\frac{1}{2}$ l. Apfelmus wird mit Zitronensaft und etwas Zimmt gewürzt mit 14 H. Zucker in 30 gr. aufgelöster roter Gel mehrmals aufgelöst und kalt gestrich

Wein - Füllung.

$\frac{1}{2}$ l. Wein 150 gr. Zucker Saft und abg. Eseln einer gelben Zitronen ganzer Zimmt 15 gr. Gelan. Lirni

Rümm - Füllung

$\frac{1}{2}$ l. fette Milch, 150 gr. Zucker 5 Eier Eigelb nur Zitronen
 $\frac{1}{8}$ l. Oran 20 gr. Gelatine

Direktschnee

5 Eiweiß rührt man mit 125 gr. kaltem Direktschnee zu schau-
feln Eiern fügt 1 gr. Zitronensaft hinzu vermischt die Masse
fr. mit 10 gr. rotes Gel in schlägt sie solange bis sie
verfestigt ist zu werden

Eisbolognensauce

Man mischt $\frac{1}{2}$ l. geriebene Eiz mit $\frac{1}{2}$ l. Quark setzt 1 l.
Milch mit etwa 100 gr. Zucker ansetzt, schmeckt mit
Kist Vanille Wein in bringt ab zum Kochen in
ist unter beständigem Rühren Quark in Eiz ein-
rührt. Ist beides angesetzt rührt man den
Eiern von 3-4 Eiern darunter in schmeckt ab in
eine Eigelb und passiert mit Vanille Pöse

Pyramiden - Füllung

Kuchendarm von 5 Euloren in $\frac{1}{2}$ l. f. Zucker zu schau-
feln Eiern gerührt, rührt man die Masse
mit etwas abgeriebenen Zitronensaft in den Eiz
von 1 Zitronen rührt 20 gr. in Masse an fette
Gelatine fügt 1 l. Gelab Körn in $\frac{1}{2}$ l. Oran
der Füllung wird solange gerührt bis er an finge
wändig zu werden, dann fügt man noch in
nach der Eiern von 5 Eiern fügt in und gerührt
in eine Eigelb

Mehl-
und
Eierspeisen

Gelces und
Gefrorenen

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

iverses

Examen zur Färbung - Färbung

$\frac{1}{2}$ l Milch 60 gr. Zucker Vanille 80 gr. Kirschen 1 Liter

Examen zur Färbung

$\frac{1}{2}$ l Zucker $\frac{1}{2}$ l Himbeersaft 8 Blatt v. Gelantinn in 5 Liter Wasser
die Gel. wird aufgelöst in Wasser ein Glas gerührt dann alles zu-
sammen kräftig geschlagen. Wird mit Vanille Zucker parat

Rein-Grün

10 Lot Grün oder Dye wird in $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Zinn in
Zucker gelöst. Kost wird nach Schinken frisch gegeben. Gegeben
Vanille Zucker

Gelbe - Dye

1 Maß Milch 3 Liter 1 H. Vanille 8 Lot Kirschen in stark Zucker
wird gelöst. Danach wird das Ganze in einem Saft gegeben
in gelöst. 6 Liter werden mit 5 Lb Himbeersaft ge-
rührt in bei Tisch hinzugegeben

Examen zur Färbung

2 Liter, 1 Tasse Zucker, 1 T (Apfelwein) Parat

Examen zur Färbung

1 Liter, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Apfelwein

Examen zur Färbung

$\frac{1}{2}$ l Wasser $\frac{1}{2}$ l Saft 2 Liter $\frac{1}{2}$ l Zucker 10 Blatt
Gelantinn Wasser, Kost in Zucker werden 20 Min

zusammen geschlagen. Dann die aufgeschlachte Galantini
in feine in wasseralt 40 Min schlagen

Eisbeigefahr

1. 1 L Wasser 1 Löffel Mehl 4 Blatt w. Galantini 1/2 L Zucker
2. Vanille Zucker alles zusammen aufkochen lassen in einem
Kübel schlagen und mit Eisbeigefahr

Waffel-Feeling

1 L. Milch 1/2 L Zucker Vanille 80 gr. Butter in 6 Eiern. Die
sich Eiern man braucht nimmt man Wasser in
Eiern, das Eiert in eine abreiben einen Zitronen 1/2 L
Zucker in 6 Eiern. Es muß beide Eiert fein lassen man
in übergeißt.

Eisbeigefahr - Feeling

Man köpft 1 L. halb Milch, halb Wasser mit Vanille in
Kieselsteinen, 2 Tsch. Zucker in Zucker kochen so
lange bis die Eiert in aufgeschlachte ist. Dann Eiert
100 gr. in Wasser aufgeschlachte Eiert dazu und gibt
dann das Eiert von 5 Eiern feig.

W. Eisbeigefahr - Eisbeigefahr.

6 Löffel Zucker, 6 Eiert sind 1 Eisbeigefahr werden
kräftig gerührt bis es steif wird. 6 Blatt w. Ga-
lantini wird mit koch. Wasser kochend in feig
geben in kochend das Eiert von 6 Eiert. Wenn es
gibt man Eisbeigefahr. Eiert feig Eiert wird

Gelées und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

verses

mit Vanille, Zucker in 1 Eiweiß geschlagen bis es steif ist.

Füllung

Wenn 8 Eiern wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, dann gibt man 1 lb Zucker 12 l. Luft in 1/2 l. Whisky fügen. 14 Blatt rote Galantinen wird in einem Teller auf. Whisky aufgeschüttet in 1/2 l. gegeben. Dann wird alles mit 1/2 l. Whisky geschlagen. Vanillepulver

Eisengeschmack mit Apfelkuchen

1 l. Eiern wird geschlagen dann kommt 1/2 lb Zucker in einem Teller. 14 Blatt Curacao fügen, 14 lb Zucker in 16 gr. ro. Galantinen.

Curamoll - Füllung

Man läßt 2 l. Milch mit Vanille in 8 Eiern kochen, schneidet (den) wenn 4 Eiern das Eiweiß und. Luft der Eiern wird der Milch in einem Teller mit einem Teller. 14 Blatt Curacao fügen, 14 lb Zucker in 16 gr. ro. Galantinen. Dann nimmt man 8 Eiern mit 1 Teller. Whisky in. bräunt denselben in gibt ihn zu dem Füllung. Vor dem Eiern. setzt man einen Teller.

Apfelkuchen

1 l. Milch läßt man kochen mit 1 lb Zucker bis sie die Masse vom Topf löst. Dann gibt man 14 Blatt Curacao fügen; schneidet die Masse und man bräunt denselben, läßt abkühlen. Vor dem Eiern. setzt man einen Teller.

Buttermilch - Fuding.

1 l. Buttermilch 10 Pfund Galunten Zucker auf Ge-
pfeuert als Geringe Zitronen oder Rüsse oder Man-
delöl.

Espresso-ess.

5 Ltr 125 gr Zucker 3 Pfl. Zitronen. 10 gr. Wehl 1 Pfl.
Lsg. Zucker zum backen, Zigarette und Zucker fein
rühren, übrigen Zutaten dazu geben lsg. untergerührt
Vor einem Kiste backen zu kluggen mit Galun fällen

Gargolysmittel

1 Lsg. Zucker

1 Pfl. Bromfargal

1/4 Pfl. gelber Zinkstein

Zinkstein in Wasser feinreiben, Gargolys mit Wasser
mit hell. Zucker mischen zwischen 2 Pfund Zucker
mit Lsg. Gargolys einen Lsg. Zinkstein oben
mit Gargolys

Zwiebelschips

1/2 l. Lsg. Zucker wird gerührt 2 ganze Ltr
4-6 kleine Zwiebelschips fein geschnitten
rührt, daß ab einem lsg. Wasser wird
vom Zwiebeln gewaschen zu rührt
10 Minuten in der Hitze oder Lsg.
gerührt.

Gelbes und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

iverses

Ordnung

3. Sigale 1 Löffel voll Mehl 1 Tasse Milch abwaschen
sinner Zitter und das zu einem Gusslage
Guss

Apfelkuchen

4 Sigale mit 150 gr. Zitter 1/2 Hinde Pfefferung anfein
sinner Zitter und ein wenig abgerieben Zitter
von einer Zitter 4 Löffel. Apfelkuchen fast fertig
guss 5 Tassen Wasser in Wasser anfein
Guss und Zitter das Zitter

Reis Auflauf

1/4 Pf Zitter 4 Sigale 1/2 Pf geriebenen Butter
1/4 l sinner Zitter 200 Gramm oder 1/2 Pf Zitter
mit 1/4 Pf Mehl. in Zitter wird zu Zitter gerieben
und auf ein Sigale, dann mit der übrigen Zitter
gut vermischt, Zitter das Zitter der Zitter
durchgemischt Zitter wird in einer Auflauf-
form 1 Hinde guss.

Auflauf für 6 Pers.

1/8 Pf sinner Zitter 1/8 l. Zitter 100 gr. Zitter
1/8 Pf. Zitter 6 Lins. in Zitter 4 Teile werden
und dem Zitter abgerieben, dann Zitter und Mehl.
Zitter darunter guss und 1/2 Hinde in Zitter
bakter. Man kann auch Zitter mit der Auf-
laufmehl füllen.

Lingonblöps.

1 Ei in einer Oberstufe geschlagen aber so viel Mehl aber
so viel Milch Lutter (geschlagen) Salz nach Geschmack ein
etwas mehr und dem Lutter ein Rührer abgerührt. Nach
dem die Masse wieder erkaltet ist, füllt man noch ein
ganzes Ei hinzu. Dann formt man mit dem Teigl.
Bl. Blöps die man 8-16 Minuten in der Brühe kochen
läßt.

Apfelaufland

125 gr. Lutter 125 gr. Mehl 125 gr. Zucker 6 Eier 14 l. Milch
etwas Zitronensaft. Den Teig abkochen lassen sieben
die fein geschmittenen Äpfel in die Auflandform geben

Wiener Luft Pudding.

5 Eigelb rührt man mit $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{4}$ Hühner. dann gießt
man 5 Blatt Gelatine rot und 5 weiß in $\frac{1}{4}$ Tasse Wasser.
das Wasser auflöst fängt und den Rest noch 3 Eiter
man. Zuletzt rührt man den Eßwein das für den
Man gießt Pfefferkörner oder Vanillesamen dazu.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Saure Milch Pudding

1 l. saure Milch mit Zucker 12 lb Zucker und etwas
Zitronensaft mit 2 Löffel Van. wird geschlagen dann
rührt man 12 Blatt rote Gelatine darzu

Eisbrennen Pudding

1 l. Wasser 12 lb Zucker 150 gr. Hühner 6 Hühner Eier die ab.

gewaschen Apfel einer halben Citrone und Saft von
2 Citronen und 5 Blatt weiße Gellatine

Kaltgerührte Vanille Creme

5 Eigelb rührt man mit 94 gr. Zucker 1/2 l. Milch 9
Blatt weiße Gelatine in einem kühlen Wasser aufgelöst
fügt zu. Wenn die Masse dicklich wird dann das Limon
fügt Citronen und Vanille nach Geschmack.

Apfelspeise mit Vanille-Creme.

Einige Äpfel werden rein gewaschen und in Stücke geschnitten
das Kerngehäuse wird geschnitten und mit Wasser Zucker
und Röm. und Citronensaft weich gekocht. Dann in eine
Glaspfale gelegt. Das der Boden gut bedeckt ist. Dann werden
die Äpfel mit Zucker belegt. Dann kommt eine Dose
gepflegte Limon darüber und zuletzt eine sehr dicke
Vanille Creme. Verzahrt mit Limon und Zucker
beim Frühstück magen. Die Äpfel mit
dem Syrupenlöffel servieren damit eine
Schleppigkeit in die Äpfel kommt

Apfelsinen Pudding

Zu einem klaren Pudding nimmt man Zucker
nach Geschmack läßt ihn auflösen und gibt 30
gr. Gelatine dazu. Dann kocht man 5 Äpfel
in Wasser und gibt den Saft mit dem Gelatine
in darüber das läßt man abkühlen bis es
starr ist.

Morellen Likör

2 H Morellen 2 H Zitrone 1 l. Syneß 1 Henge Kamille
dieses liest man 8000 Malen in einem Hirtstogg oder
Glas Hase dem dreygassen und in Stupfen stellen

Weincreme

80 gr. Zitrone 1/4 l. Weiswasser 1 Henge Kamille 2 Epl.
Zitronen 5 Ligele nussab. Convent 4 Tefel nussab.
Galantina 5 Ligele zu Syneß auftragen oder 1/2
l. Syneß setzen und Salz.

Weihnachtskätzchen

2 H Bräunbrant 2 1/2 H Weß 1/4 H Zitrone 1/4 H Lutter

Apfelmus - Pudding

1 l. Apfelmus 6 Gluck oder Galantina Syneß von
2-3 Ligele man kann auch Zitronen dazugeben

Pudding von Walnüssen

Ein Pfund aufgetrocknete Walnüsse werden durch ein Mann-
Sieb zerrieben. 6 Ligele nussab. man mit
125 gr. Zucker und 1/2 l. Syneß, gibt dazu für
fünf Stunden in süßer Milch gerührte Einnahme
die zerriebenen Nüsse und zücht den Pudding
für 1/2 l. Syneß das 6 Ligele. Man streicht eine Füllung
form und füllt sie mit Zucker aus, hat
die Füllungsmasse fein und kocht sie in der
fest aufgestellten Form mit Wasser für 1/2 l.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

verses

man, gestirzten Fudling weist man Kaffee auf.
er, die mit Vanillezucker gewürzt sind

Moeka Tudding.

3 Eßlöffel zermahlener Dorsch werden mit $\frac{3}{4}$ l. Wasser
im Kaffee gekocht und nach 10 Minuten langsam zuge-
fügt. Der Dorsch wird mit $\frac{3}{4}$ l. Milch
aufgekocht. Inzwischen werden 165 Gramm Mandelmehl
in 3 Eßlöffel l. Milch glatt gerührt und in die kochende
Dorschmilch gegeben. Unter Rühren kochen lassen.
5 Eßlöffel Zucker dazugeben. Das Ganze muß vier
mal aufkochen und wird dann noch etwas
gekocht. Nachdem die Masse mit dem gut zerriebenen
Eiweiß abgezogen worden ist, wird sie in eine gut
eingesetzte Form gegeben. Der vollständig erstarrte
Fudling wird gestirzt, mit einem Spritzbeutel oder
Moeka-Löffelchen verzehrt und mit Moeka-Löffelchen dekoriert.

Gefüllte Mandeln

1 Tasse Wein 1 Tasse Wasser 1 Tasse Zucker 6-7 Eßlöffel
oder Gelatine. Das ist die Dose für 12. Zucker
Wasser und Wein werden kalt zusammen gegeben.
Die Gelatine wird kalt abgeseigt und nach dem
Brenn Wasser aufgelöst. Vor dem Wein gibt
man noch ein wenig in der aufgelösten Gelatine
Wein. Schmeckt die Masse schmeckt die der Fud-
ling ist.

Malinverum.

16. Milch bringt man mit 4 Loth Mandelmilch
zum Kochen. Giebt 100 gr ungewaschenen
Mandeln hinzu. Läßt den Fäulnis ablaufen.
Kochen gibt den nötigen Fäulnis hinzu und ein.
Erzinst den Fäulnis nur 2-3 Löffel. Gibt den
Fäulnis in eine Glasflasche. Die Flasche werden
mit 4 L Wein 4 L. Pfeffer Salz und Asche einen
guten Zitronen, 1 Löffel. Mandeln und 3 Löffel
Zucker kocht zusammen gegeben dann abgeseigt
bis zum Kochen. Dann seigt man bis die Asche
fast abgeseigt ist und über den Fäulnis geben.

Заговорили

1 lb. Milch bringt man mit etwas Kernölzunder
zum kochen. Läßt 100 gr. Fette langsam sieden.
kurz vor dem koch der färbung so lange
bis der Fette klar ist. Gibt der Mischung
Zucker soviel 2 gut warmsich färbt und
den Speisestoffen vom Eßessen.

Quercus florimunda

1 l. Milch bringt man mit Handbägen
zum Kochen. Läßt 1/4 St. stehen. Läßt dann
sieden. Kochen und dazumehr noch
Läßt. Das Kochen unterzinst das Läßt
und den Hof anfliegen. Läßt man
2 Linnen

Gelees und Gefrorene

Ein- emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

iverses

Vanillencreme

1 l. Milch bringt man mit 1 Pfdt Vanilloböden zum Kochen
gibt einige feingefachte süßer Mandeln hinzu, 100 gr weissen
Montanin. Wenn das abgekocht ist, füllt man das Füllung
unterzieht das Eisalt und den Pfirsichsflayen
von 2 Linen.

Weingelee

74 l. Whisprain 1/2 l. Whaffer Saft und 1/2 l. Saft von
Aron. Diese Zutaten alle zusammen geben, alles gut
rühren. 15 Blatt rote aufgelöste Gelatine hinzugeben. Den
Füllung in eine Glasflasche füllen. Dann verzehrt das
Ding mit Pfirsichsflayen oder Vanillesoßen.

Zitronencreme

3 Eisalt verrührt man mit 5-6 Eßlöffel Zucker zieht
und Saft von 1/2 l. Zitronen hinzu; 74 l. Whisprain
1/2 l. Whaffer 15 Blatt Gelatine. Man schmeckt die
Creme nach Zucker ab. Legt man die Creme
zu serviren unterzieht man den Pfirsichsflayen
Eisflayen.

Schneecier

1/2 l. Milch bringt man mit etwas Vanille zum
Kochen. Den Eismann von 2-3 Linen werden
Pfirsichsflayen mit 2 Eßlöffel Eismann
Zucker unterzieht. Mit einem Eßlöffel
Stift man Ecken ab die man
nicht zuweilen die Ecken
Stift

stzt. Man läßt die Blüthe davon zur Hälfte kochen. Dieß
kochen. Dagegen wirft sie mit einem Eisenlöffel
hin, damit sie sich von der andern Seite zur and-
ern. Nimmt sie dann mit einem Eisenlöffel her-
aus und gibt sie in eine Glasse. Die Milch setzt
man und bringt sie mit 40 gr. Mordeum zum kochen.
Unterzieht die Siebe und gibt sie über die Blüthe.

Schokoladenpudding

1 lb. Milch bringt man zum kochen 5 Stk. Pfeffer
Mordeum, 2 Epl. Zucker 3-4 Eßlöffel Zucker rührt
man. Alle zusammen und gibt sie zu dem kochen.
Die Milch. Unterzieht die Siebe mit 2-3 Löffel
die Siebe werden zu Vanillesen verwendet.

Kohlkopfschuppung

Obwohl die Schuppung nicht in Wasser gekocht
in Wasser fast zur Hälfte und mit einem
Eisenlöffel gegeben soll. Die Eisenlöffel
unterzieht man mit Salz. Wasser geben
und eingerührt. Die Schuppung in Wasser
lassen. Zwischen die Schuppung man man
verbreitet. Die Schuppung. Man gibt
man eine Lage Garmisch, eine Lage Schiff
Die die Korn gefüllt ist. Man
dann unter der Schuppung
Man darf die Schuppung in
Wasser geben 1-1 1/2 Stunden

Gelbes und
Gefrorenes

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

iverses

Carumellwannen

5 Eßz. Zincker werden in einem
viereckigen Topf gedampft. Man gibt man
 $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, 1 Ltr. Milch, 1 Ltr. Fett
sowie Zinn und 6 Eßz. Monacium
und 2 Eßz. Zincker zu. Man
gusselagern in einem
Eisernen

Halt gewöhnlich in einem
Eisernen.

2. Eßz. Zincker man mit 4-5 Eßz.
Borax, 1 Ltr. Milch, 1 Ltr.
weiße Galle, 1 Ltr. Zucker, die Con-
sistenz zu werden unterzucht man
in einem Eiserne

Asphaltum

3. Eßz. Zincker man mit
5 Eßz. Zincker, 1 Ltr.
Wasser, $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, 1 Ltr.
Lact, 1 Ltr. Asphaltum und die
Asphaltum in einem Eiserne
Zincker 1 Ltr. weißer Galle.
Man der Färbung beginnt, man
unterzucht man in einem

Färbung

1 l. Milch bringt man mit Vanilla zum Kochen
Läßt 14 St. kochen und dann noch kochen. Läßt
den Fäulung unterzucht das Siegel und den Fäulung
von 2 Linn.

Wohlstandspyren

1 l. Milch kocht man auf, gibt 3-4 Lfl. ungesüßte
An Zucker hinzu, rührt fein geschüttelt. Dann
kocht und läßt 5 Lfl. Tage in der Milch klar kochen
Läßt den Fäulung und unterzucht den Fäulung von
2-3 Linn. das Siegel verwandelt man zu Vanillapfeife

Küpfen

75 gr. Gelpfaffen kocht man in der Lutscher
bis die braune Haut bringt. die Haut wird ab.
gezogen, die Rasse fein gesiebt. Dann gibt die Rasse
in 1 l. kochender Milch bindet die Masse
mit 5 Lfl. Wasser in 50 gr. Lutscher
rührt man dann gibt 4 Lfl. Lutscher 2 Siegel
hinzu rührt die 10. Minuten und gibt
noch und noch von der abgekühlten Pudd. hinzu
und unterzucht den Fäulung

Vanillapfeife Fäulung

Dann stellt man die Wohlstandspyren und
eine Vanillapfeife Fäulung so gut in einem
einem in einer Glasflasche und gibt gut ab
mit Vanillapfeife Fäulung

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

diverses

Flämmiges Cornu

Das Loth ein Gießpfand belegt man mit feinst
Frucht ab mit Acker oder Wein an. Dann stellt man
ein Vanillicornu für, gibt ein Pfund Vanillicornu, ein
Pfund Zuckerkornu oder Vanillicornu. Das Füllend
wird mit Obst verzehret und mit Zuckerkornu oder Feinst
belegt

Gefüllte Äpfel

Die Äpfel werden gefüllt das Kornu vorzüglich fein
geschnitten in einem Zuckerkornu sehr reich gelegt. Dann
nimmt man sie so an füllt die Öffnung mit Cornu.
Dann sind sie geschnitten. Mancher Legt die Äpfel
mit einem guten Vanillicornu

Thermar Gießend

1 l. Milch bringt man mit Vanillicornu zum Kochen.
Läßt $\frac{1}{2}$ H Gießend fernerlaufen und rührt solange,
bis sich die Masse vom Topf löst. $\frac{1}{4}$ H Lutter rührt
man zu Kochen gibt 4 Eigelb frisch, 4-5 Eßl. Zucker 1 Pfund
Vanillicornu und das abgekühlte Gießend
Man gibt die Masse in eine vorbereitete Füllend
form und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunden in Wasserbad
kochen. Vor dem Füllend zu verwenden kann
man 100 gr. Mandeln 100 gr. Cornu fernergeben

Pele-Mele

Man stellt ein gutes Vanillicornu aus 2-
3 Eiern für, das Cornu wird zu feinem Korn

geschlagen und mit 2-3 Epl. Marmelade oder
Apfelwein süßig gewürzt. Man rührt die Masse
mit dem Vanillacorn sorgfältig um und be-
spritzt sie mit Mandelbitter.

Milchgallen

1 lb. Milch süßlicher Gold Marmeladen 2 Eigelb
süßig 50 gr. süßen Mandeln 11 Blatt weiße Ge-
lantine süßig. Man zer Gallen bestricht
mit zu machen süßigst man die Eigelb
und süßigst man mit Zuckersirup

Krokantpudding

100 gr. Zucker wird zerrieben. 20 gr. feingehackte Man-
deln hinzugeben. Man gibt die Masse auf einen ein-
gehobenen Teller und zerstreut sie im Weizen. 1 lb. Milch
bringt man mit 2 ganzen Eiern und 4 Eßlöffel Zucker.
man zum Kochen. Gibt die Croquanten fein in
den Pudding in eine Glasform und süßigst sie mit Zucker

Warmer Zwiebackpudding

Zwieback man mit Zucker bestreuen und süß
abräumen in eine eingeseifte Zerkleinerung
gelegt, aber die Zwieback nicht. Über jedem
Löffel man feine Rosinen fein ge-
schnittene Mandeln. 4 ganze Eier man mit 1 lb.
Gold Marmeladen 1 lb. Milch 3 Eßlöffel fein zu
man süßigst und kocht über ein zerhackten

Ein-
emachtes
Pasteten
Backwerk
etränke
verses

gessen, die Form wird fast ausgefließen und im Ruffen
bald 1-1½ H. gekocht Man kann eine Portion oder
Hauptmahlzeiten dazu geben.

Ayfsalpfenn

Man stellt einen guten Kamillencran für pflanzte in
Linnis zu Haufen zusammen und rechnet auf 1 Linnis 3 Eßl. ge-
prühtes Ayfsalmilch. Man rührt es sorgfältig an und kocht
es mit Mandeln

Ayfsalpfennsüß

1 Ltr. Wein ½ Ltr. Ruffen wird gekocht etwas Zitronensaft in
15 Blatt rote Johannisbeeren. Der Saft einer Glasflasche wird
mit in Wasser geschnittene Ayfsalpfenn befeuchtet. Wenn
das Gellen beginnt schief zu werden gibt man 1 Lagen
über. Gibt minder Ayfsalpfennsüß darüber, und rechnet
es mit Zylberstein

Quindmahlcrem

1 l. Milch bringt man zum Kochen und gibt 20 gr.
süße Mandeln hinzu. Dann läßt man 3 gekochte
Eßl. Quind durch das Kochen. Unterdessen das Löffel
von 2-3 Linnis. Das Eigeb wird für die Quindmahlcrem
an verwendet.

Theriacal Fuchsmilchgetränk

1 Ltr. Milch wird mit 1 Eßl. Lutter aufgekocht 300 gr. Fuchsmilch
zusätzlich gegeben. Lutter lassen bis

sich die Masse vom Feuer löst. 1 Lbl. Lutter wird
zu Asche geröstet & 4 Lbl. Zucker und 8 Eigelb hinzuge-
geben. Das und noch gibt man den abgekühlten
Füdding hinzu, 1 Messerspitze Lackölöl und den
Haar geschlagenen Eissamen. Man gibt ihn in eine
warme Füddingform und kocht ihn im Wasserbad
1-1 1/2 Stunden. Man rührt ihn mit einem Rührspieß
oder Rührspindeln

Gewürzflur

1 lb. Milch bringt man mit etwas Honig zum Kochen
gibt 1/2 lb. Gewürz hinzu und kocht ab zu einem
festen Kloß ab. 1 Lbl. Lutter röstet man zu Asche gelb
& 4 Lbl. Zucker & 8 Eigelb hinzugeben und rührt dies 1/4 Hm.
In das und noch gibt man den abgekühlten Gewürz-
füdding hinzu 1/2 Pott Lackölöl zusetzt. Den
Eissamen 1/3 des Trages gibt man in eine Pfanne
sow, gibt Aschmehl darüber, den der Tr. Man
kocht Zucker und Gewürz darüber, setzt Lackölöl
auf und kocht ihn bei guter Abkühlung ab.

Ein-
emachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
diverses

Marmelade

Jedes beliebige Obst kann man nehmen
5 lb Obst u 3 lb Zucker 20 Wein. braun
sind kochen lassen dann den Zucker
hinein schütten und 5 Wein. kochen
lassen dann von der Kochstelle nehmen
und beim rührren

Kokusmakronen von Sudfeld

100 gr. Butter oder Margarine 250 gr. Zucker
2 Pakete Vanillin Zucker 2 Eier 1 Flaschen
Rum - aroma 250 gr. Weizenmehl 12 g (4
gestrichene Teelöffel) Backpulver etwa 6 g (1
Misch 500 gr. Kokosraspeln.

Das Fett schaumig rühren und nach und
nach Zucker Vanillin Zucker Eier und
aroma hinein geben. Das mit Backpulver ge-
mischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit
der Milch unterrühren. Nur so viel Milch
verwenden daß der Teig schwer (weißend)
vom Löffel fällt.

Muliert die Kokosraspeln unter den Teig
heben. Mit 2 Teelöffel kleine Teighäuf-
chen nicht zu dicht auf ein ge-

Gurken von Speckmann

Die Gurken schälen dann in Essig halb Wasser halb Essig eben aufwallen lassen. Dann den Essig abgießen in Gläser füllen und 1 L. Weinessig zu 1 lb Zucker 1 knappe Handvoll Salz alles zusammen kochen und kalt werden lassen die Gurken gießen nach Tagen die Flüssigkeit abgießen und nochmal aufkochen dann Salz baden.

Lappene Gurken

Die Gurken schälen in Stücke schneiden und 24 Stunden in Salz liegen lassen dann abbrechen in 7 Wasser legen 2 un. Lösung kochen 1 L. Weinessig 1 lb Zucker und Salz und dann heiß über die Gurken gießen

Pflaumen mit Essig

4 Pf Pflaumen 4 Liter Essig 2 Pf Zucker

6 Pf. Pflaumen 2 1/2 Pf Zucker 4 Liter Essig 1/2 Liter Rotwein.

Schüttel Pflaumen

5 Pf gute Pflaumen werden abgewischt in einen Steintopf gelegt und 16 g. in Stücke gebrochener Zimt und 8 g Nelken dazwischen gestreut 1/2 l. Wein-

essig kocht man mit 1 Pf Zucker und gießt diesen kochend heiß über die Pflaumen, läßt sie damit 8 Tage stehen. Während dieser Zeit schüttelt man sie tüchtig durcheinander. Dann wird der Essig abgegossen aufgekocht die Pflaumen in kleinen Portionen hinein getan solange gekocht bis die Schale glänzt. Den Essig noch stark einkochen warm über die Pflaumen gießen. Erkalten zubinden kühl aufbewahren.

Sauerkirschensaft.

5 P Obst bringt ausgetünzte Hirschen mit 5 P Zucker einen Tag hinstellen. Dann aufkochen und durchlaufen lassen. Salixil hinzu.

Marmelade von beliebigen Obst.

3 P Obst bringt man unter ständigem rühren zum Kochen 10 Min. kochen lassen. 3 P Zucker hinzu, nochmals aufkochen lassen etwas Salixil hinzu und kalt rühren. Darf nicht mehr als 3 P Obst auf einmal sein, je weniger je dicker wird es. Wenn man Gelier Güße verwendet kann man die Marmelade gleich in Gläser füllen X

Ein-
emachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

verses

Griesskuchen. (von Speckmann)

2 Tassen Griessmehl $1\frac{1}{2}$ Tasse Zucker 2
Tassen Milch, abends vorher einweichen am
anderen Tag 2 Tassen Mehl 2-3 Eier Eiweiß
schlagen $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver. Durch-
schneiden und zweimal füllen mit
Haferflocken bestreuen.

Schnustersohlen

450 gr Mehl 80-100 gr. Fett 15 Epl. ko-
chenes Wasser 1 Prise Salz

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Anker der Länge nach auf dem
Tisch Anre dann ein Klümchen Teig neh-
men mit Rollholz ausrollen so dick
wie Plättchen Teig den Anker nach oben
dann auf ein großes Blech Anre und
abbacken In der Zeit die dazwischen
während wie Kuchenschmidtchen.

Schluß von den Hobosmaktionen
im gefetteten Backblech setzen
etwa 12 Minuten backen

Likör von Schattenmorellen

Auf 10 Hb nicht ausgeteinte Morellen 2 l Schnaps gießen und 14 Tage stehen lassen. Dann abgießen und mit 5 Hb Zucker 14 Tage stehen lassen. Ab und zu umrühren. In Flaschen füllen und 1 Stück Vanille hineingeben.

Apfelkuchen von Walkenhorst

5 Hb Mehl 2 1/2 Hb Apfel 1 1/4 l Milch 4 Eier 275 gr. Butter u. Fett 1 1/2 Hb Zucker.

auf einer großen Platte

Platenkuchen von Walkenhorst.

4 Hb Mehl 1 1/2 Hb Zucker 3 Eier 1/2 Hb Butter 1 l Milch auf einer großen Platte

Weizenflocken-Torte.

250 g Weizenflocken mit 25 g Fett in einer Pfanne hellbraun rösten. Ei oder Ei - austauschen. 125 g Zucker und 7 Eßlöffel Milch oder Wasser miteinander schlagen und dann 45 g Weizenmehl abwechselnd mit den erkalteten Weizenflocken und 2 Teelöffeln Backpulver hinzugeben und alles gut mischen. 3/4 des Teiges drückt man in eine vorher gut eingefettete Springform, daß ein hoher Rand entsteht. Die Oberfläche des Teiges mit ca. 3 Eßlöffel Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig zum Garnieren der Torte benutzen u. diese dann ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze backen.

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerke

Getränke

iverses

Tralienen II.

300 gr. Inderrucker 3 Eßl. Kakao 1 Teel. Butter 4 Eßl. Melde
zum kochen bringen, dann 2 Tassen Haferflocken unterrühren
u formen

Marripan 1941 gemacht

$\frac{1}{2}$ kg abgekochene Pellkartoffeln werden durchgequetscht
1 kg Zucker $\frac{3}{4}$ Eßl. kaltes Wasser u Bittermandelöl zum
Kochen bringen, wenn es richtig kocht 5-7 Min. kochen
lassen. 24 Stunden stehen lassen den andern Tag $\frac{1}{4}$ kg
Inderrucker durchkneten u noch etwas Bittermandelöl ^{hoch} _{geschmeckt}

Marripan

1 kg Marripanmasse 1 kg Inderrucker. Im Inderrucker wird
geriebt, Marripanmasse in kl. Stücke zerflückt, 2-3 Eßl. Rosen-
wasser hinzugeben. Alles gut verarbeiten durchkneten, Ro-
sen davon formen Tralienen usw.

Weizenflocken - Makronen.

(fein und äußerst sparsam!): 1 Tasse
Weizenflocken, $\frac{1}{2}$ Tasse Grieß oder Mehl,
2 Eßlöffel Zucker, 5 Eßlöffel Milch oder
Wasser, 1 Messerspitze Backpulver. Alle
Zutaten gut vermischen zu kleinen
Kugeln formen und auf gefettetem
Blech bei guter Hitze 20 Minuten
backen.

Honig Plätzchen von Wiendiek

3 ℥ Mehl $\frac{1}{2}$ ℥ Butter 1 ℥ Zucker Kimm + etwas
20 gr. Nelken 5 gr. Pottasche und 2 ℥ Syrup.

Zusammenboeken von Kirmann

3 Eier schwer Mehl 3 Eier schwer Zucker 3 Eier 1/2
Paket Backpulver 1 Paket Vanille Zucker 1/2 Stunde rühren
dann das Obst darüber und dann die Schlagsahne

Topfkuchen, ohne Fett.

1 Ei 175 gr. Zucker abgeriebene Schale einer Citrone
 1/2 Gläßchen Citronenöl 1/2 St. gekochte geriebene Korn-
 toffeln vom Tage vorher 1/2 St. Mehl 1 Backpulver
 1/8 l Milch. nur nicht mehr

Rezept für Butter

1/2 ~~ss~~ Butter

2 Eier 1 kl. Tasse Milch ~~etwas Salz~~

Rezept für Bohnerwachs

1 $\frac{1}{2}$ Wachs 1 $\frac{1}{2}$ Petroleum 2 Dosen braune u 2
Dosen weiße ^{Cremer} in etwas Fett.

Pralinen I 1941 gemacht

40 gr. Butter zu Sahne rühren 3 Epl. Justin 3 Epl.
Kakaó 1/2 Pf. Inzuckern u 3-4 Epl. Milch. Alles
gut durcharbeiten u formen. Nach Geschmack Vanille
oder Rum.

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerke

Getränke

iverses

Kirbis

Wenn man einen mittelgroßen, reifen, aber noch
festen Kürbis wählt ist er bis auf das Stielstück, Schmidt
ist unedimant, steht das Dorngrün mit einem
Blüßel furchig und zerfällt der Kürbis in fingerlangen
zu zwei-finger breite Stücke und steigt rasch ab. Auf
1 H. rechnet man 3/4 H. Zucker 12 ganze weiße Pfefferkörner
etwas Jemst und 1/2 l. verdünnten Essig mischen
man ein glases Fäßchen Essig und Wasser gemischt hat
In einem weissen oder zerwellteten bringt man vor.
dünnter Essig (halb Essig - halb Wasser) zum Kochen,
legt die Kürbisstücke in einem Fäßchen hinein
läßt einen Tag stehen, legt sie auf ein Sieb und läßt
sie bis zum nächsten Tage stehen. Dann läßt man die nütze
zu einem Zucker mit dem verdünnten Essig, wie oben
angegeben zum Kochen kommen, legt die Kürbisstücke
hinein und läßt sie darin mehrere aufkochen, bis sie klar ge
worden sind oder daß sie dabei zu weich werden dürfen.
Man schüttet dann alles in einen weissen oder zerwellten
Fäßchen, gibt die Pfefferkörner und den Jemst hinzu
und rechnet auf je 10 Pfund der ganzen Masse
ein Fäßchen des Kürbis zerlegt zerhackt und füllt
selbst in Wasser Koch den Fäßchen, legt man ein
weisses Fäßchen auf den Kürbis zerlegt zerhackt, dann
überläßt man ihn noch mit Feuerzügen und be
reicht ihn aus einem Fäßchen kochigen Ort.

Essig-Zucker

5 kg saure gerührte Gemüßsauce, gut fingerlangen Saft

Gurken werden sorgfältig gewaschen, getrocknet und
in Wasser gelegt. Nach 24 Stunden trocknet man sie mit
einem Tuch ab und sortiert alle schönsten Hüllen aus. Die
die Gurken in Viertel zerschneiden und die zwischen gestrichen. Je-
minig. Als Gewürz verwendet man eine 10 H Gurken 500 gr.
Fenchelwurzeln 100 gr feinsten Pfeffer gestrichen. Pfeffer 15 gr.
Pfefferkörner etwas Kümmelpfeffer Lorbeerblätter 10 Stk.
Drogenblätter

1-2 l Wasser und 2 l Limonade. Essig kocht man eine
minut vor kochen, gibt je nach Geschmack Salz, einige Kör-
ner Zucker und ein Viertel Salz. Je mehr, desto besser. Die Gurken
sind zu kochen und gießt sie oben in Gurken. Die Gurken
müssen mit dem Essig bedeckt sein. Auf den Gurken legt
man ein Viertel mit gelber Zwiebelkörnern. Die Zwiebel
vorsorglich kochen. Das Essig ist notwendig weil das
eingeweichte Salz ein Viertel vor kochen. Das Essig vorsorglich
mit eingeweichte Salz auf ein Viertel einbringen. Die Gurken
vorsorglich und abgekühlt in ein Glas

Senf - Gurken

5 kg große völlig reife Gurken waschen
und abspülen, die Länge nach in 4 Teile schneiden und
mit einem feinen Sieb Wasser abkochen und davon abgießen.
Die Gurken sind in 4 Teile schneiden; je 10
min in einem Topf mit Salz abkochen, lässt
man sie 24 Stunden liegen, während welcher
Zeit man sie öfter umrührt. Die Gurken sind
mit einem Sieb abgekühlt und mit einem Tuch sorgfältig
abgetrocknet. Man legt sie in ein Glas

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Wurde

glaſen, um bei Eſſiggurken ausgegeben, ſiegt aber zu dem
Gewürz noch 120 gr. gelber Ingwerwur. Mit dem hinzugefügen von
Eſſig und Salzig! verfaſen man ebenfalls wie bei Eſſiggurken
die zugehörigen werden die Gurken von einem Kiſſen aus
entwafnet und können nach 1 Wochen ſchon gegessen werden.

Koch-Gurken.

Kochende Gurken mit wenig Damm werden geſchält und in
ſchlingelartige gleichmäßige Stücke geſchnitten, die Stücke
werden mit Salz beſtrichen und 12 Stunden lang ſchon geſal-
zen. Danach mehrer Zeit man ſie eher einmenden. Gewürz
legt man ein Stück zum abkühlen. Auch ſie mit einem
Kiſſen ab und koſt ſie in wenig Eſſig nach und nach aber
nicht zu reich. Auf dem Eſſen ſiehet man die Gurken
Stücke in ein Kiſſen mit dazwiſchen geſchnittene Gewürz.
Als Gewürz verwendet man Meerrettich, Feil-Ingwerwur, Pfefferkör-
ner gelber Ingwerwur, Schabblätter und viel gerieben. Die
reife Menge Eſſig wird mit Zucker nach oder weniger je
nach Geſchmack) abgekocht, von Zucker genommen und mit
Salzig vermengt. Auf 10 St. Gurken ein Kiſſen Salzig. Auf dem
Eſſen gießt man den Eſſig über die Gurken nach reſtig
damit bedeckt ſie wiſſen, bindet den Topf zu und ſoll
ſie an einem heißen Kiſſen aus.

Anmerkung Es iſt nicht nötig, daß man ſich bei Anma-
chung von Salzig genau auf dieſen Rezepten richtet.
Sondern man kann Salzig bei allen Rezepten zum
Einnemen, welche man willkürlich mit anderen Gewür-
zen verſetzt hat, gebrauchen. Oben wurde ſich
nur als Grundſatz daß für 10 St. Ingwerwur 1 Kiſſen

Kulizyl ynnigt und das Salzsalz immer erst nach dem
Dosen eingegossen werden darf.

Zusatz

8 H. wird nach mit einem Salz abgewaschen Zusatz
werden und mit 2 H. Zucker bestreut und in einem
bedeckten Gefäß einen Tag vor einem feinen Sieb
in einem warmen blauen Gefäß oder
Gewebe zu geben, von dem genommen sind mit einem
feinen Sieb zu nehmen und sofort in feinen Sieb zu geben
Glas zu geben. Nach dem Zerkleinern legt man ein Sieb in ein
Glas und die Zusatz bestreut mit einem Sieb oder einem
Sieb und nach dem Kulizyl darauf dem überliefert man sie
nach mit Fingerringen

Johannisbeer- oder Himbeergelee

4 H. gewaschen und vor dem abgewaschen Zusatz
3 H. gewaschen Himbeeren werden gewaschen und in einem
bedeckten Gefäß oder blauen Gefäß oder
Gewebe zu geben, von dem genommen sind mit einem
feinen Sieb zu nehmen und sofort in feinen Sieb zu geben
Glas zu geben. Nach dem Zerkleinern legt man ein Sieb in ein
Glas und die Zusatz bestreut mit einem Sieb oder einem
Sieb und nach dem Kulizyl darauf dem überliefert man sie
nach mit Fingerringen

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

einem Leinwandstoffigen Wangen Tischtuch (2 1/2 lb) und bringt ihn
in einen blanken Kugelformen Dörrer zum Trocknen. W-
enn der Dörrer nicht voll ist, so füllt man 2 1/2 lb Zuckergulden unter
fortwährendem Rühren mit einem Zuckersirup hinzu und lässt dann
nochmals aufkochen. Sobald die Masse gekocht, nimmt man
den Dörrer vom Feuer, schäumt ihn ab und lässt ihn den für-
ber Schöpftrichter 1 Faltel Pulver unter Umrühren auf sich
fallen. In jedem 2. oder 3. Glas Glas den Inhalt leicht man
ein Stück weißes Papier auf das Glas befestigt mit einem
Draht überdeckt man es noch mit Pergamentpapier. Nach diesem
Rezept erfüllt man ein Pfund Altes aufsteigendes Glas

Preiselbeeren oder Kirschen

Für jedes Pfund man 1/2 Pfund Zuckergulden gibt man
in einen Dörrer und überlässt sie zum Trocknen mit einem
blanken Kugelformen Dörrer füllt 3 1/2 lb Zucker hinzu und lässt die
Masse aufkochen unter fortwährendem Rühren zum Kochen kommen. Wenn
es kocht, füllt die Masse noch 15 Min. in leinwandnen Dörrer und
man nimmt unter. Wenn der Dörrer voll ist, so füllt
in ganze Wangen in eine Dörrerfalten Kugelform den Dörrer überlässt
sie leicht man 1 Faltel Pulver darunter und füllt sie in für-
ber Glas. Glas den Inhalt leicht man ein Stück weißes
Papier auf das Glas befestigt mit einem Draht überdeckt man
es noch mit Pergamentpapier

alles miteinander auf. In dieser Schifffheit laßt man die Le-
von plunze viel Wasser die man für die mit einem Gold dinsten.
sich kann leicht ychiffenig werden so viel trinkt in den Töpfen
abzurunden schwimmen können und nimmt so dann von
sich mit einem Glühniffel farsch. Der Saft wird zum letzten
dinge eingekocht etwas abgekühlt mit 1 Fuchel Pulver vermischet
das die Trinks gegeben. Man stellt dies in einem Kuchel leicht
ein Kuchel durchsicht farsch und mit einigen Tränen Pulver und
bindet mit Pergamentgarn zu

Waldgrosche werden und nicht Lintel von Rindern gehalten, als die
Lappar. Man schneidet die Hülten bis 5 Zentimeter ab, so wässelt sie und
wässelt die Rindern in kochendem Wasser jedoch sehr vorsichtig
daß man sie nicht zerlegt, weil sie sonst die Hülten von der Wurzel
losreißen und zerfallen würden. Die gebliebenen Rindern werden
mit kochendem Wasser wohl 5 mal gewaschen und lange gekocht
(2-3 Stunden) bis sie sich weiß auflösen. Man darf nicht mit ein-
em Gabel hineinstecken und man muß zum Nachkochen kochen.
Das Wasser nehmen kochen die Rindern abgesehen sind, aber
gibt man sie mit kaltem Wasser und zerlegt die Hülten ab.
Man wäscht sie in kaltem Wasser und mit Wasser
auf Wasserlöser. Man kochend 2 mal abwaschen
abwaschen und Linder auf Zucker in einem Kessel kochen.
Ab. In 5 l. Essig löst man 1 Pfd. Pulver auf und kocht
daraufhin darüber das Koch und kochend und in
einem Kessel abwaschen.

Man nimmt von dem Feig Schmeißt die so
sagt Pötzal oder Feigzab davon, bestreicht die
mit Feigzab bestreicht sie mit Honigzucker.

Apfelmus

150 gr. Lutter & junge Eier 200 gr. Zucker / 1 lb.
Weiß 1/4 Pötzal Lutterzucker
Lutter zu Pötzal reifen Zucker sind die jungen
Eier feigzab 1/4 des Weßs feigzab 1/4
des Feigzab gibt man in eine weichenen Form
form gibt geschmeißt Apfelmus darüber das Pötzal
das Feigzab unverändert man mit dem Pötzal
kocht den Feigzab nicht kocht den Lutter
denn sagt sie Gitterzucker mit dem Apfelmus
und man bestreicht sie mit Feigzab Honigzucker
willigzucker darüber setzt kleine Lutterzucker
darüber sind kocht die gute Zitze ab.

Feigzucker

12 lb Lutter reifet man zu Pötzal gibt 3-4 Feigzab
150 gr. Zucker feigzab 1/4 lb Weßs 1/4 Pötzal Lutterzucker
denn Gitterzucker reifen Lutterzucker sind
die Honig geschmeißt Lutterzucker. Man kocht
sinn von 4-5 Lutter die man kocht
mit Lutterzucker sind Galen bestreicht.

Lutterzucker

150 gr. Lutter reifet man zu Pötzal gibt

Pastete

Backwe

Getränk

Diverses

Geüllte Formaten

- 1 Pf Formaten
- 10 gr. Lutter
- 1 Wasserpfund gew. Zornel
- 60 gr. Feinbrot
- 1 Eigelb
- 1 Schüssel gef. Petroselin
- 1 Eiweiß Salz

Formaten abgerieben Hartansatz oben abgerieben.
Am, mit Eigelb das Innere mitfeuert. Ein
gelbes der Lutter feig werden lassen. Brot und Salz
feinmüßig bis das Brot die Lutter mischt.
wenn sie, so daz Petroselin und das Salz
der feigemüßigen Formaten mischt Formaten stellen
oben feig mischen und in der übrigen Zeit.
Am im Leuten bei feigigen Tagen 1/4
Stunden dinsten

Gute Anfliegwerke

1/2 H Lutter 1/2 H Zornel 1 Eigelb 1/2 Hunden misch.
von 1/4 H feig misch feig mischen 1 Glas
Rum oder Ornat. Wenn es gut ist
von 4-5 Leuten und bestreut einfallen
mit feig misch brennen und misch Lutter

Feinmüßige Feig N. 2

1 Ei feig Lutter 3 Ei feig Zornel 1 Ei

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Isomere Weigl 5 Linn 1 Ferkel Lardylolone 1 Ferkel Thent.
Lardylolone Lignol und Lutter 20 Minuten pflügen
Linn abmessen und das Lardylolone Weigl. Weigl dem
Preis gepflügten Lignol entgegenzusetzen die Zureich-
nung aber gut abgeben Littere eingezugabenzubehalten
das Lardylolone.

Isotoluminanz

200 gr. Ferkel läßt man flüssig werden. Gilt 200 gr.
geordnetes Isotoluminanz ferner 1 Lb. Lutter 1 Lb. Littere
1 Lignol und etwas Zitronensaft. Wenn läßt die Weigl
unter einem Umhang flüssig werden und ferner
denn mit Hilfe von Lignol Lignol einen Teil. Dann
dann mit Mündel Lignol Lignol.

Lignol Lignol

2-3 Lignol pflügt man mit 100 gr. Littere ferner
Gilt 1/4 Lb. Lignol Weigl und dem Preis gepflügten Lignol
1 Weigl Lignol Littere. Wenn jetzt auf ein Lignol
Lignol Lignol mit einem Lb. Lignol Lignol. Die Lignol
Lignol Lignol Lignol

Isotoluminanz

100 L. Littere läßt man mit 200 gr. Littere Lignol
Gilt 1/4 Lb. geordnetes Isotoluminanz ferner 1/4 Lb. Lignol
geordnetes Littere 1/4 Lb. Lignol Lignol Lignol
Lignol. Wenn jetzt die Littere in einem Lignol
Lignol Lignol Lignol Lignol Lignol Lignol Lignol

dem und mittel für in Pulver geben

Marziyon

1 lb Marziyon 1 Eiweiß 1 lb Puderzucker Wein voll
den Puderzucker mit ein Rollholz bis zu glatter
Dunst dem Eiweiß Marziyon Puderzucker
Löff und so wird Lachs Lachs

Zugfingergläser

$\frac{1}{2}$ lb Lachs weisst man zu Lachs 1 lb Eiweiß
3 Lachs finger. Puder und $\frac{1}{2}$ lb Lachs Eiweiß
und weis $\frac{1}{2}$ lb Lachs weis $\frac{1}{2}$ lb Lachs weis
finger 1 lb Lachs weis zu Lachs dem Puder
Lachs weis Eiweiß. 1 lb Lachs weis 1 lb Lachs weis
Lachs weis zu Lachs weis Lachs weis
mit einem Lachs weis Lachs weis und gibt in den
Wasser einen Lachs weis Lachs weis Lachs weis

Backwaren

3 Eiweiß man zu Lachs weis Lachs weis
Lachs weis Lachs weis 300 gr. Lachs weis
Lachs weis Lachs weis Lachs weis Lachs weis
Lachs weis Lachs weis Lachs weis Lachs weis

Gefüllte Lachsweiser

$\frac{1}{2}$ lb Lachs weisst man zu Lachs 150 gr. Lachs
Lachs weis Lachs weis Lachs weis Lachs weis
Lachs weis Lachs weis Lachs weis Lachs weis

Backwe

Getränk

Diverses

in dem Feig. Man rollt den Feig dünn aus und schneidet sie in kleine Stücke. Sind die Feig schon gut abgetrocknet, so kann man sie mit Zucker oder Litchiwein andacht und etwas Feigsaft durchsieben.

Leberzucker für Kinder
1 lb. süßes Weisse Weisse, gibt man in einem Leinwandbeutel in die Mitte einer Butterkugel, gibt 20 gr. Zucker in schwebel warmen Milch aufgelöst in die Mitte und Weisse damit. Die Leberzucker wird aufgelöst, gibt man 12 Leinwandbeutel in die Mitte. Wenn sie bei der Leberzucker bilden, so verarbeitet man das Weisse mit 1/2 lb. warmen Milch, gibt das aufgeschäumte Leberzucker in die Mitte und gibt gut durch. So wie man es in einem Leinwandbeutel in die Mitte in der Mitte in der Mitte. Man lässt die Leberzucker aufsteigen und sieht sie bei guter Zeit in der Mitte.

Platen oder Butterkuchen

1 lb. Weisse 30 gr. Zucker 100 gr. Zucker 1/4 l. Milch. Das Weisse durchsieben und das Leberzucker mit warmen Milch auflösen in die Mitte. Das Weisse geben 2-3 L. warmen mit 150 gr. Zucker in die Mitte aufsteigen. Die Leberzucker in die Mitte geben mit 1/4 l. warmen Milch 50 gr. Zucker in die Mitte und schwebel warmen Zitronensaft gut auflösen. Man gibt den Feig auf die Leberzucker. So wie man es in der Mitte in der Mitte. Man lässt die Leberzucker aufsteigen und sieht sie bei guter Zeit in der Mitte.

Leberzucker

1 lb. Weisse 40 gr. Zucker 2-3 L. warmen mit 150 gr. Zucker 50 gr. Zucker

Berliner Pfannkuchen

1 $\frac{1}{2}$ lb Butter geschmolzen 250 gr. Butter
60 gr Zucker 60 gr Butter 6 Eidotter 3 Eigelb
1 $\frac{1}{2}$ l Milch 8 geschlagenen Eiern Mandeln, die
abgewaschen sind mit einem feinen Sieb
Rein, einen ganzen Tag ruhen

Berliner Pfannkuchen

1 $\frac{1}{2}$ lb geschmolzen Butter $\frac{1}{4}$ lb Butter 60 gr Zucker
60 gr Butter 4 ganze Eier 3 Eigelb 1 $\frac{1}{2}$ l Milch
abgewaschen Zitronensaft

Berliner Pfannkuchen

1 $\frac{1}{2}$ lb Butter 100 gr Butter 60 gr Butter
4 ganze Eier 4 Eigelb 1 $\frac{1}{2}$ l Milch, Pfeffer
geschlagenen Zitronensaft

von Butter 4 lb. Milch abgewaschen Zitronensaft. Wenn fertig das
geschlagenen von gelb das übrige Milch und die Zitronen
Eier wolle den Teig wie folgt rollen. Und wenn
wenn das die wasser belagert wenn in der Mitte
mit Mandeln belagert für den vollen Kuchen zu, stellt
für die wasser für belagert für mit Eigelb in Zucker
Mandeln

$\frac{1}{4}$ lb Butter $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{2}$ lb Mehl 1 Ei
 $\frac{1}{2}$ P. Backpulver denn das Obst darauf tun

Backwerk

Getränke

Diverses

nimm Kaugummi (sein gestrichen) in der Hand wissen
2 Hände lang gestrichen ganz langsam gebildet nachgeholt

Butterplätzchen

1 H Mehl 1/2 H Butter 1/4 H Zucker 1 Ei etwas Vanille 1/2
Pfeffer Backpulver

Zubereitung Die Butter wird zu Pulver gerieben dann Zucker
Ei Vanille und Salz mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben.
Zuletzt wird der Teig mit den Händen gut geknetet.
Dann in eine runde Rolle gewendet. In kleine Stücke
ab, die man leicht in Zucker taucht und frittieren kann.

Käsemilchtorte

1 H Mehl 1 Backpulver 1/2 H Zucker 1/4 H Butter 3 ganze Eier

Frankfurter Kranz

5-6 Eier 4 Eier feines Mehl 3 Eier feines Zucker 1 Ei
feines Zucker fein gerieben zu Pulver 1/2 Pfd Backpulver
In Frühlings 200 gr. Zucker gelb beizen müssen 25 gr.
Mandel Pulver werden lassen dann zu Backen und dann
mit Zucker bestreuen

Zuckerkuchen von Apfel

5 Eier 1/2 H Zucker 1/2 H Mehl 1 Ei 1 Pfd
von Apfel 12 Pfd Zucker

Plätzchen zu Weihnachten von Hellmann

9 M Mehl 4 M Zucker 2 M Butter 5 Eier 1 Backpulver.

Speckkugeln zu Weihnachten von Breiner

6 M Mehl 2 M Butter 2 1/2 M Zucker 15 gr. Zitronenpulver
Zitronen

Landgebäck zu Weihnachten von Toppin

1 M Mehl 1/2 M Zucker 1/2 M Butter 2 Eier 1/8 Salz Landbutter

Spritzgebäck auf der Platte von Wimmer

1 M Zucker, 300 gr. Zucker, 3 Eier 850 gr. Mehl, 1 Päckchen Vanille
1 Landbutter - von anderen Rezepten 1 M Zucker 1 M Zucker
5 Eier 2 M Mehl 1 Vanille 5 gr. Zitronenpulver

Dörrkugeln

6 Eigelb 150 gr. Zucker 180 gr. Mehl 1/2 Päckchen Vanille
Zitronenpulver 1 großer Löffel
Größ 2 Epl. Wasser 4 Epl. Zucker 2 Epl. Butter 2 Epl.
Zucker. Die Kugeln wird 1-2 mal Dörrkugeln in
Vanillepulver gefüllt.

Daniger Kaffeebrot

1 M Mehl 1/4 M Zucker 1/2 M Zucker 1/2 Eier 1 Päckchen
Landbutter Zitronenpulver und Vanillepulver.

Vanille - Plätzchen

5-6 Eigelb wird geschlagen dann wird 1 M Zucker

Backw

Geträn

diverse

Apfelkuchen

1 $\frac{1}{2}$ M^l Wehl 10 $\frac{1}{2}$ Pf. Lutsyilsen 1 $\frac{1}{2}$ Z^ucker 8 $\frac{1}{2}$ L^oss abgeriebenen Apfel in
mit Zitronen einen Apfel feingestrichen & Äpfel fein in Z^ucker mit
gerösteten dem das und von durchgeröstet.

Gewürzkuchen

1 $\frac{1}{2}$ M^l Wehl $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ L^oss 350 gr Z^ucker 1 großer T^uffel Wehl 4 5 L^oss
10 $\frac{1}{2}$ Pfeffer 10 Pfeffer etwas Cardamom das gelbe einer gel-
ben Zitronen einen $\frac{1}{2}$ Pf. feiner Zimmt einer Feige gemahlen
W^urtel in Cardamom 1 Lutsyilsen

Kriegs Kuchen.

550 gr Wehl $\frac{1}{4}$ Pf. Zitronensaft 35 $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln 2 Lutsyilsen
 $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ Pfeffer $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Z^ucker 1 Lot. Pfeffer in eine Oberfl^uche mit
großen etwas Kalkungsfasser 5 $\frac{1}{2}$ Pf. feiner Backstein 1 $\frac{1}{4}$ L^oss

Osabruicker Fettgebäck

3 $\frac{1}{2}$ M^l Wehl 2 $\frac{1}{2}$ Z^ucker 1 $\frac{1}{2}$ L^oss 13 L^oss etwas Cardamom 10 $\frac{1}{2}$
Cardamom in etwas Lutsyilsen

Kirscharte

Wenn man jedes Obst reifen

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ L^oss $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Z^ucker 5-6 ganze Eier 350 gr. Wehl 15 gr. L^oss.
gelben 2 $\frac{1}{2}$ Pfeffer die mit Mehl versehen mit et-
was Z^ucker bestreut feingestrichelt L^oss zu befe-
gen geröstet. Z^ucker Eier Wehl in Lutsyilsen feingewin-
gen wird mit L^oss bestreuen mit Z^ucker
best. die 1 Hälfte eig feiner guten Feinbutter

Darüber geschmit die abgewaschen Krüffen werden dann
die 2 halbe Eiſ 1 Hinde zubereiten. Füllung
4 Eier 1/2 M Zucker 1/2 M Butter das Eiſſen wird
mit 1 Zitronen

Wickelkuchen

(Alte Waſſer)

1 1/2 M Mehl 190 gr Zucker 1/4 l. Milch 3 Eier 10 Pf Zucker

Gerolltes Bisquit

5-6 Eigelb 5-6 Eiern 10 gr Weizenmehl 80 gr Eiſſen
oder Mandarinen 150 gr Zucker Eigelb und Zucker ſchön
wiſchen Mehl dazw, mit Eiern unterzogen in Eiſſen
ſchmal geſchrieben fortgezogen 12 Min zubereiten mit Weizen
mehl beſtrichen zu einem Rollen gerollt und in Eiſſen
geſchnitten

Streifen Torten

1/2 M Zucker 325 gr Mehl 1/2 M Zucker 4 Eigelb 4 Eiern die
Butter wird zum Eiſſen gerührt dazw die andern Zutaten
Nur diesen Eiſ beutet man 4 gleiche Platten
Füllung 65 gr Zucker 3 Eigelb 3 Eiern 1/2 l. Milch 50 gr Mehl
1/2 Hanger Vanille 1/2 l. Milch wird mit der Vanille und Eiſ
geſchrieben und Mehl wird in der übrigen Milch klar
gerührt und die fertigen Milch geben und mit Eiern
unterzogen

Berliner Plannkuchen

1 Tasse Milch 1 Eiſ Zucker 2 Eier und ſchmal
Mehl das ab geſchrieben iſt füllt man mit Weizenmehl

Backwerk

Getränke

Diverses

Schichttorte

1 $\frac{1}{2}$ M Lutter 3/4 M Zucker 1 $\frac{1}{4}$ M Mehl 7-8 Eier 14 M Mandel gerieben
Zugewiesen oder die abgewaschen Apfel nimm Zitronen 8 Platten davon
besten auf feinen Kuchentuch zugewiesen.

Landtorten mit Mondamin

1/2 M Lutter 220 gr. Feinmehl 250 gr. Mondamin 6 Eier abgewaschen
Zitronenapfel nimm Zitronen 8 Platten davon besten
1/2 Zuckert Lutter nimm das Feinmehl zu Eiern

Punttschenne

3 ganze Eier 3 ganze Eier im Topf und die abgewaschen Apfel
nimm Zitronen 1 Ringglas Aromat 1/8 l Whiskyglas Aromat
1/8 l Whisky 200 gr Zucker in 2 Epl. Mondamin Zubereitung
Man gießt alle Zutaten zusammen rührt im Mondamin
in schlägt die Masse auf starken Feuer in einem Topf so
lang, bis daß er sich verdickt (nicht kochen) Man gießt nun das
mit kaltem Wasser angerührte Mondamin dazu, laßt die
Eier 1 mal aufsteigen schlägt noch etwas weiter, dann in
den Topf abgezogen hat er noch warm, nicht heiß) füllt man
die Eier zwischen die Torten

Plätzchen

1 M Mehl 1/2 M Lutter 1/2 M Zucker 1 Zuckerglas 4 ganze
Eier Vanillenzucker Zinn.

Apfelkuchen

125 gr Lutter 125 gr Zucker 3/4 M Mehl 1 Ei Eiß Rum

Lithu - Düfen

4 H Malt 1 H Milch 1 H Lithu 160 gr. Gahr, Zitronen.
öl und den Düfen 1 H Zücker, Mandel Rosinen in Lithu.
An. Man läßt den Teig aufgehen in 10 Min. backen.

Rulow - Düfen

2 H Malt 1 H Lithu 4 H Rosinen 1/2 H Zücker 6-10
Eier 1/2 H Milch in 60 gr. Gahr. Man läßt ihn 2-3 Min.
an aufgehen in 1 H. backen.

Lithu - Düfen

310 gr. Malt 1 H Zücker in 1 abgeriebene Zitronen, 10 yau.
zu spritzen Eier in 2 gr. gelberweisselb Gipsfornseitz.
Zücker in Zitronen mandeln mit dem Zücker 1/2 H. yu.
rührt, dann wird das zum kochen geschlagenen Eiweiß
so einfürgeworfen. alsdann das Malt so schnell wie
möglich einfürgewirft. Dann in eine, vorher zugewei-
chte Form 1-1 1/2 H. gabebacken.

Cranochortari - Düfen

6-7 Eibler rührt man mit 1/2 H Lithu in 1/2 H
Zücker in abgeriebene Kleeblättern Zitronen, 8 Eibler
in 16 Eibler Mandel rührt 1/2 H. Dann gibt man
1/4 H Dextrin 1/2 gr. Kefenfeinweisselb Kleeblättern
in 1 Kasse Milch aufgaleiß 1 1/4 H Malt und
den Eibler von Eier fängt. Dann 4 Eibler das
Malt läßt man zuerst vorweissen. dieses mit
15 gr. Cranochortarin in. gibt sich gut ab. in.

Aus der Masse.

Katzen Lixir.

500 gr. Zucker mischt man zu Wasser in (mischt) ficht
unter langsamem Umrühren 2 M. Wehl, 625 gr.
Zucker & Gelatine, 4 M. Taffel Wehl, 5 Trogel Zucker.
nimm, von jedem der 8, 12 gr. Aschenpulver & d.
Aron in 30 gr. Camphor. Dieses Lixir muß nicht
in die Form getan in in der Form gegeben werden.

Lixir - Honig Lixir.

2 1/2 M. Honig 1 M. Zucker 1 M. Zucker 20 gr. Kalk
20 gr. Dandelion 20 gr. Zinn, was Sublimat strom
Lixir 3 1/2 M. Wehl, 5 Trogel gewinnige Potasche in
1 1/2 gr. Taffel Aschenpulver mischt.

Honig - Pfeffer

3 M. Wehl 1 1/2 M. Honig 1 M. Zucker, 1/2 M. Zucker 1/2 l.
Rinn 20 gr. Potasche 25 gr. Zinn 20 gr. Kalkpulver
für 5 gr. Kalk 1/2 M. Wehl. Ein Masse muß in
Tage vor dem Baden ungewaschen werden.

Honig - Lixir.

Wenn sehr 3 M. Honig mischt Lixir, ist das
Honig sehr feig gibt man 63 gr. Zucker oder
Lixir, von 125 gr. gewinnige Pfeffer Lixir
Lixir 20 Dörner gest. Zucker Ein gewinnige
Lixir von 2 Zitronen, Zitronen in 1 1/2 gr.

Backwerk

Getränke

diverses

gast. Mischkohlente Tobak in Kaffe kocht man einfallen
in einen Kessel u. versetzt sie stund erhalten oft verfest
man 3 H Misch u. 30 gr. Zirkonpulz fügen, kocht alles
langsam durcheinander. Nach 2 Tagen bringen man das Zeug
in einen warmen Ort, wo es sich in einen Brei umwandelt
sich in beliebigen Stücke, belegen sie mit Mandel u. Zitronen
oder lassen sie sich in eine harte in mäßiger Hitze so-
gleich mit einem Guß aus Eisen, Zitronensaft u. Zucker.

Tand-Plätzchen

1 H Butter, 1 H Misch, Zucker, Eier u. 2 gr. Zirkonpulz fügen
Zirkonpulz.

Speise - Gebäck

2 H Misch 200 gr. Butter 150 gr. Zucker 100 gr. Eigelb 1/4 l Milch
und 4 Eier

Gewürzbröden

4 Eier werden mit 1 H Zucker 1/2 H Butter gerührt, 4 Eßl Zim-
mer u. 1 H Misch damit vermischt. Daran setzt man
kleine Gewürze auf ein Blech u. backt sie in mäßiger Hit-
ze

Backbrot.

1/2 H Zucker wird mit 6 Eiern 1/2 H. gerührt 4 H Me-
len 1/2 H eingeweichte Mandel Kerne - Zucker,
1/2 H Misch u. das Zeug das 6 Eier damit ver-
mischt. Das Ganze auf einem Backblech gebacken

in zerhacken.

Mundschmerz.

$\frac{1}{2}$ H. Mundat worden zerhackt in feine Längst. ge-
schnitten dann rührt man 200 gr. Zucker mit Limon-
säure in die Mundat darinnen. Man hat die Mischung
bist man Al. Gärungsförderung.

Zusatzmittel

250 gr. Zucker rührt man zu Zucker, gibt 4 ganze Lin,
1 Tasse feiner Zucker in das nötige Maß fügen um den
Zug gut anzuheben zu können Man hat längliche Biscuits
für Kinder

Grün - Biscuits

8 Lin, abgerieben. Zucker, 5 Lin. feine. Grünmasse. Geht in
Zucker $\frac{1}{2}$ H. zerhackt, etwas Zucker fügen dann das Grün
in Zucker den Zucker der 8 Lin. 1 Stunde backen.

Spezialität.

Man 250 gr. Biscuitsmasse, 1 Tasse feine. Masse, 2 St. Zucker.
Der in 80 gr. Zucker rührt man einen Spezialität man
dabei in der Mischung wird es verarbeitet mit 1 St. an-
gerührter Masse, 2 H. Masse $\frac{1}{4}$ H. Zucker $\frac{1}{2}$ H. Zucker in 1
Hand. Zeit. Ist diese verarbeitet liest man den Zug 1-2
Stunden anzuheben. Alsdann soll man sie auf
ein Backblech fügen und mit einem kleinen
elliptischen Zucker eine Spezialität Biscuits darinnen backen.

Getränke

Diverses

Mandel - Krüger

6 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ M Zucker verrührt, $\frac{1}{2}$ M mit dem Eßl. gerieben
dann Mandel $\frac{1}{4}$ M Feingehackene Mandelbitter in dem Eßl. der 6
Eier In einer Feingehackten bei mäßiger Hitze einen Keks
backen.

Alim - Desser - Krüger

$\frac{1}{4}$ M Lutter zu Eßl. verrührt, 4 Eigelb $\frac{1}{2}$ M Zucker $\frac{1}{4}$ M
Mehl und dem Eßl. von 4 Eiern. Die Masse wird dann
auf eine Platte gegeben mit dem Eßl. der 3 Eier
bestreut, mit Beirungen und Mandel bestreut und bei
mäßiger Hitze gelb braun gebacken.

Eier - Krüger

$\frac{1}{2}$ M feines Mehl absonst Lutter 65 gr Zucker. Lutter von
3 Eiern geknetet Eiern. Lutter in Eilutter werden verrührt
dann Zucker und Mehl hinzugefügt. Die Krüger mit
Zucker in einem bestreut bei mäßiger Hitze gebacken.

Müch - Krüger

$\frac{1}{2}$ M Lutter $\frac{1}{4}$ M Mehl 4 festgeknetete Eilutter absonst abgerieben
Zucker in $\frac{1}{2}$ M Zucker werden verrührt, dann Mehl
und dem Eßl. ein paar Mandeln Pfeffer in Eilutter in
einer Feingehackten bei mäßiger Hitze einen Keks

Liebküch

$\frac{1}{2}$ Eier absonst feines Zucker feil p. Pfeffer. Mehl in Eßl.
in einem $\frac{1}{2}$ Eiern in 1 Teil. Liebküch 1 H. backen

Im Pfeffer - Getränk

Man mischt $\frac{1}{2}$ M Lutter zu Pfeffer dann giebt
man 2 Lutter $\frac{1}{4}$ M Zucker in auf in auf $\frac{1}{4}$ M Wehl
finger. Dann stellt man das Feig Aufschalen dick an,
kocht mit einem Glas Wasser an, kochet sie mit
Zinnß bestreut sie mit Zucker in Mandel in bestet sie
vollkommen.

Eier - Braten

2 M Wehl 1 M Zucker, $\frac{1}{2}$ M Lutter, 4 Lutter

Vand - Frucht

1 M Wehl $\frac{1}{2}$ M Zucker $\frac{1}{2}$ M Lutter 4 Eier 1 Lutterkorn.

Martener Zerkleinerung

4 M Wehl 2 M Zucker 1 M Lutter 5 Eier $\frac{1}{4}$ l Milch 3 Pf.
Zirkelpfeffer in Zinnß auf Gefsmant.

Vand - Frucht

$\frac{1}{4}$ M Lutter $\frac{1}{4}$ M Zucker $\frac{1}{4}$ M Aufschalen 5 Lutter
Zinnß pflegen 2 Pf. gereinigter Zirkel

Anlage - Braten

8 Eier schwarze Lutter Zucker in Wehl. Die ganzen Eier koch.
man finger. Vanille Zucker in Arab. Arab. In 3 Ziffern
besten.

Abzage

Getränke

Diverses

2 1/2 H Mehl 1/2 H Zucker 4 Ei 2 Thal. Salz 1/2 H Rosinen, 87 H Zuck.

Zimmetrollkugeln

1 1/2 H Mehl 1/2 H Zucker 1/2 H Butter 4 Ei etwas Zimmt

Plätzchen

1 H Zucker 4 Ei 1 Eigelb Butter, 1 H Roggenmehl o. Weizen, etwas Backpulver.

Platz - Baumkugeln

500 gr. Mehl 1 Tasse Mehl 30 gr. Zucker 3 geriebenen Butterkugeln
150 g Zucker 1 Ei, 2 Thal. Zimmt, Salz in 1 Backpulver

Wackern

1 H Mehl, 1 H Zucker 6 Eiern 6 Zuckerkugeln in eingepfeilten
Mundel in die Zuckerkugeln werden gegeben. Das Eiweiß zu fest.
am besten geschlagen in mit dem Zucker und einem Partchen
Vanillezucker gut verrührt. In Platte mit Messer schneiden

Leinwandkugeln

1 H Leinwand 1 H Zucker 2 1/2 H Roggenmehl 1/2 l Mehl 2 Eiern
Backpulver 2 Thal. Mehl 2 Thal. Zimmt in Backpulver

Eisbrotkugeln

3 ganze Ei 1/2 H Zucker wird zusammen verrührt, dann
gibt man 1/2 H fein geriebenen Eis. und 1/4 H feines Mehl
was in was fügen. Ist erkaltete Dingen sind
ein Stof und läßt langsam backen.

Rodur - Brühen

$\frac{1}{4}$ H Lutter wird zu Wasser gerührt in auf in auf 6 Lir sind
 $\frac{1}{4}$ H Zister zusammen $\frac{1}{4}$ H. gerührt dann 2 H Pfeffer 1 $\frac{1}{2}$
Maß Milch in $\frac{1}{2}$ H Rosinen hinzugesetzt.

Mundal Dörren

12 Lot eingepulvert Lutter, 1 Li in 2 Liralt, 12 Lot Zister
4 Lot gep. feines Mundal in $\frac{1}{2}$ H Mehl rührt wird zu m.
von Feig geknetet. Abkochen kommt man Dörren lassen,
bestreift sie mit Liralt, bestreift sie mit Zister in Mundal
sind bestet sie langsam gar.

Stitz - Brühen

2 Lir $\frac{1}{4}$ H gepulvert Lutter 12 Lot Mehl $\frac{1}{4}$ H Zister m.
nach Zitronensaft und Zimmt 1 feines Mundal. Dies
zusammen gerührt sind schnell geknetet.

Müchbrot zu kochen

$\frac{1}{4}$ H Mehl $\frac{1}{2}$ H Lutter 2-3 Eßl Zister 2 Eßl. Röm 1 Tasse
Wasser oder Mehl in 1 Li. Rührt wird kräftig geknetet.

Zutten - Lutter

$\frac{1}{2}$ H Zister 2 Lir 1 H Mehl 1 Lutter, Lutter 6 wird alles
in eine Pfalt getan, in Lutter Aveten in das Mehl dann
in Lir mit etwas Salz sind einigen Löffel Mehl Wasser zugefügt
in alles kräftig verarbeitet. Wenn das man ab in
eine Zwingform, bestet man mittel Hände sind pro.
wird mit Mehl in Zylinderform

Getränke

Diverses

Kind - Bräutigam

1 \mathcal{A} Mehl $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Zucker $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Butter 4 Eier 1 \mathcal{P} l. Salz. Zitronen

Brot - Kuchen

12 Eid. werden mit $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Zucker, Zitronensaft in 4-5 gelbe.
Kalken Zucker in Mandel $\frac{1}{2}$ Hände gerührt, dann kommt
 $\frac{3}{4}$ \mathcal{A} geriebenes Pfefferzucker in Feinback. Legt auf Stein
gebüßt in dem der Pfann. Mehl ganz 1 Hände backen.

Gewürz - Kuchen

1 \mathcal{A} Butter wird mit 1 \mathcal{A} Zucker in 4 Eid. fein gerührt
dann das Gewürz für 15 \mathcal{P} l. Butter 10 \mathcal{P} l. Zucker 12 gelbe.
Kalken 2 \mathcal{P} l. Aurore 1 \mathcal{A} Mehl und 1 \mathcal{P} l. Salz. Zitronen
fürst. Auf Salzbrot Mandel in Zucker

Büßchen

4 Eiweiß werden mit 1 \mathcal{A} Zucker sehr fein gerührt, dann
etwas Pfefferzucker oder Zucker darübergerührt und ganz lang.
dann gebakten sehr trocken

Mandel - Bräutigam

Das Galen von 4 fürstg. Eier und 1 \mathcal{A} Butter wird mit
 $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Zucker $\frac{1}{4}$ \mathcal{A} Mehl und Zucker nach Geschmack zu einem
Teig gemacht. Ein Bräutigam werden mit Ei, Mandel, Zucker
und Zimt bestreut

Bönig - Kuchen

8 Eier 1 \mathcal{A} Butter, abwechselnd Zucker und Mehl,

Ein ganzes Ei 14 H. Eierschen, Lust und Galt eines
Zitronen in 2 Wasserfasser Girselschneid

Wassertrank.

1/2 H. Girselschneid 14 H. Zister, 2 ganze Eier, 100 gr. Zucker
1 Minier Zister, 1 Zuck. Lachsener

Anisbeere - Trinken

1 H. abgetrocknete Zister wird mit 1 H. Zister 14 H. gewischt,
dann noch und noch 1 H. Ei hinzugefügt, dann 1 H. Wehl
und etwas Zitronensaft. Der Saft wird in 3 Teile
geteilt in noch dem Girselschneid mit Galt. oder Obst be-
legt.

Trinken - Trinken

2 H. Wehl 1 H. Zister 1 H. Zister 14 H. Zucker Zister. Der.
Dann, 10 H. Reismehl oder ein 3 H. Potasche
auflöst. In Zucker lässt man schmelzen, dann
Zister Saft werden in wenig abgekühlt und in 3
Teile abgeteilt. Man soll man davon, nicht
Süßwaren und besonders Eierschen mit Mandel.

Girselschneid - Wassertrank.

1 Tasse Girselschneid. 1 Tasse Wehl 1 Tasse Zister 14 H. Zister in
Lust. 3 Eier werden niedrig in Girselschneid, Minier Girselschneid
für ein Girselschneid oder ein Girselschneid
gebaut.

Getränke

Diverses

Geprufl. - Madonnen

1 Ei, 1 Eßl. Butter, 1 Tasse Zucker, 3 Tassen Geprufl. Lutz

Geprufl. - Torten

$\frac{1}{2}$ H Zucker, 2 Eier, 60 gr. Butter, 2 Eßl. Mehl, Vanille Zucker,
1 Lorbeer, 1 Eßl. Rühr, Zitronen u. $\frac{1}{2}$ H Mehl.

Pluffen

1 H Mehl, 2 Eier, 2 Eßl. Fett, $\frac{3}{4}$ H gut. Butterfett 1 l. Milch. Rühr.
Dem alles richtig vermischt ist rührt man die Butterfett
durch - abse - 1 H Butter, 1 H Zucker, 1 H Mehl

Libquitt

10 Eier, 5 Eier feines Butterfett, 10 Eier feine Zucker u. 1
Weißes Zucker. Das feine wird zu feinem gesiebt.
gan dann noch u. nach Zucker u. feines feine gesiebt. Fein.
hatzt Butterfett u. Zucker.

Tand - Torten

1 H Butterfett, $\frac{1}{2}$ H Zucker, $\frac{1}{2}$ H Butter, 6 Eier $\frac{1}{2}$ l. Milch 1
Lutz.

Milch - Kuchen

$\frac{1}{2}$ l. Plindermilch $\frac{1}{2}$ H Zucker 1 H Mehl gut. Mehl u. 2 Löff-
el Cacao, Zucker.

Libquitt - Kuchen

$\frac{3}{4}$ H Mehl $\frac{1}{4}$ H Zucker 3 Eier 1 $\frac{1}{2}$ Lutz. u. 1 Tasse Butter

Wasser wird zusammen gerührt in eine Feingform geben in gebrauch. Kuchener Exkulten Linsengspinnere in mit Obst gefüllt.

Pflaumen - Kuchen

2 K Pflaumen werden aufsteint in halbirt 1/2 K Zucker 1/2 K Mehl 3 Eier in 1 Lorty. zusammen gerührt in eine Feingform geben in Pflaumen abwechsel und 1 H. backen bis fast abse.

Plätzchen

1/2 K Zucker 1 K Mehl 2 Eier 1 Lorty. 1 Vanille Zucker. Man nehme in ganzen Eier, zerreiben sie mit dem Zucker in Zucker in feine Lame das Mehl in Zucker geben fügen, rollen ab für einen Plätzchen, fügen. In Apfelchen und Lorty sie mit der Gabel glatt.

Bücher

1/2 K Zucker 1 1/2 K Mehl 2 Eier 2 Lorty. 1 Vanille Zucker und etwas Milch wird zerührt in eine ab in eine Feingform in backe ab bei guter Hitze. Lorty in der Feig vorher mit Zucker in Zucker Zucker in Plätzchen zerf.

10 Minutchen - Bücher

1 Tasse Wein, 1 Tasse Mehl 1 Tasse Zucker 3/4 Tassen Milch nach Lorty Zucker in Eier in 1 Lorty. Das zusammen wird zerührt backe man ab in einer Form. Linsengform bei mäßiger Hitze und Lorty.

Getränke

Diverses

ab mit Abf.

Resinor - Düferr.

160 gr. Lutter 4 Lir 300 gr. Zutter 500 gr. Wyl 1 Pf.
Lutger, $\frac{1}{4}$ l Wyl, 300 gr. Resinor und ein abger.
dann Lutter einer Zutter. 1 Pf. Lutter

Apfelkirschen.

1 Stk Wyl $\frac{1}{2}$ Stk Zutter 4 ganze Lir Man hat die
ganze Lir voll mit Apfel, dann kommt
die Wyl darüber.

Hornigkirschen

2 Pf Stk Wyl 1 l. Lutter Wyl Hornig 1 Pf Stk Lutter.
und 1 Pf Stk Lutter 1 Pf Stk Lutter 1 Pf Stk Lutter
Dann 1 Pf Stk Lutter

Brüpfel - Zylinder.

1 l. Lutter 4 Löffel feines Wyl 1 Stk Lutter
 $\frac{1}{2}$ Stk Zutter und 2 Kamill-Zutter wird zusammen
verpackt und 1 Lutter fruchtig mit dem Zylinder
für geflogen und ein mal auf und ab.

Zylinderkirschen

$\frac{1}{2}$ Pf Lutter 200 gr. Zutter 2 Lir $\frac{1}{2}$ Pf Wyl 50 gr Lutter
Wyl so viel daß der Lir die richtige Fruchtigkeit hat
bedeutend wissen und der Lir an der war.
dann Wyl und der Litter aufger lassen

Dann werden die angedruckten Pflanzen mit
Zucker bestreut und möglichst dicht auf dem Feig gelegt
ganz zur Zusammen gedrückt so dass man mit dem
Fing. begreifen bis derselbe dick ist. Das Feig bestreut man
ganz ganz fein 1 Anstichigen Zucker voll seinen Zuckern
Zucker und Zimmt und ein Stückchen Kirschen.

Feigengrütze, Süßsauce

1 Pf. Feigensüßsauce 1 Pf. Zucker 1/4 Pf. Lutter 4 Eier

Springelobst, Süßsauce

1/4 Pf. Mehl 1/4 Pf. Zucker 2 Eier werden mit dem Zucker
vermischt dann Mehl hinzugefügt man gibt die Masse in ei-
ne Springform, schneidet dieselbe in feine Stücken und
gibt sie in Zucker, gibt sie über die Masse. Dann schneidet
man seinen Zuckern mit einem Zucker und gibt es über
die Apfel. Daraus 1/2 Stunden.

Wunderbrot, Süßsauce

1/4 Pf. Lutter zu Zuckern gerührt 1/2 Pf. Zucker 2 Eier werden
mit 1 Pf. Mehl citronenöl oder Zitronensaft. Abgerührt
mit einem Zuckern. Wunderbrot mit einem Glas oder
einem Wein, mit einem Zuckern oder einem
mit Zucker Zimmt und Mandel bestreuen.

Grütblatz, Süßsauce

Ab 4 Eier, die man mit 125 gr. Zucker bestreut
mit einem, 125 gr. Grüb 2 1/2 Lutter 2 1/2 Lutter.

Getränke

Diverses

Wohl 1 Fuder Salz Anab Hamillie rüfet man einen
Tag an Mit einem End. soft man H. Plütsen davon auf
ein gefaltete Luft mit Wohl bestrichene Luchse, die man
langsam hellbraun bakt.

Wandstuffer

1/4 Pf. Lutter 1/4 Pf. Lutter 1/5 N. Wohl oder Duffen 1-2 F
er 1 Pf. Wohl 1 Luchse oder anab mit Fuder und
Fuder mit Wermelade oder Apfel fällen, zusammen
kneten und langsam hellbraun bakt.

Lutterkuchen oder Lutter

Aus 2 Fuder Wohl einer Fuder Wohl einer Fuder Lutter
einer Fuder, Anab Citronenröschen in ein Luchse
wird ein geschnittener Tag geröstet in eine weiche
oder Feingform gut in gebakten. So man es will
den Ofen kommt bestricht man den Kuchen mit
dem Lutter und man sperrung nicht heiß pflegt
bestricht die Oberfläche mit Zucker und Zimmt und bakt
den Kuchen noch ein wenig.

Brigandfliegertorte

4 Eier Eiweiß zu Zucker 100 gr. Zucker 100 gr. Wohl. Lutter
wird als Anab 1 großer Fuder Wohl ein Luchse

Feingkuchen

1 Pf. Wohl 1/2 Pf. Rindfleisch 1/4 Pf. Zucker abgerieben
Citronen Anab geschnitten. Lutter 1 Fuder (Wohl)

Georg Friedrich Hegel

Frühlingstafel

Herzogthum von Kärnten

420 gr. Mehl 300 gr. Leinöl, 300 gr. Zunder & junge Lin-
denblätter. Wenn man weiß man einen Teig
von welchem man 12 Kugeln auf eine Leinwand
rollt und setzt sie über ein Feuer. Wenn die
Kugeln eine Zeit auf einer mit Leinöl bestrichenen
Platte ein Weilchen ruht.

Zandkraut

1 Pf. Sülter 1 Pf. Zucker $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl $\frac{1}{2}$ Pf. Reibmehl 10 Eier 7 un-
ge 3 Eier Eigelb Zitronensaft 1 Löffel Aromat $1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ Hunda
den backen

Galgenapfel

$\frac{1}{2}$ Pf. Sülter zu Eiern gerührt, von 2 Eier das Gelbe $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker
 $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl 1 abgewaschener Zitronen das Mehl von den Ei-
ern zu Eiern geschlagen. Man bestreicht die Platte mit Butter
und setzt den Teig auf ein Feuer zu backen.

Obstkrone

175 - 200 gr. Zucker wird mit 3 Eiern schaumig gerührt, dann
200 gr. Mehl, welches mit 1 Eierteller Butter zerhackt
in einer Form gefüllt. Auf diese Masse setzt man
2 Pf. Obst nach Belieben Äpfel oder Zwetschen, von
je nach geschnittenen Apfelstücken nimmt man 1 Pf. 1-
 $1\frac{1}{2}$ Hunda backen.

Zimmetkuchen

1 Pf. Zucker 6 Eierweiß 1 Pf. süßer Mandelkugelsaft 1 Löffel
gutt. Zimmet etwas Zitronensaft das Mehl geschlagenen Ei-
ern rührt man 4 Hunda, dann füllt man etwa 5 Löffel
ab. In der großen Masse hat man die gewaschenen
Mandeln und die übrigen Zutaten. Man rollt den Teig zu
einer Rolle, stellt diese in die Mitte des Backens
von der Seite gestellt zu backen, backt sie dann zu
einer Torte.

Lebkuchen Pfefferkuchen.

In 1 Pf. Mehl köcht man 100 gr. Zucker angesetzt, gerührt durch 125 gr. Butter den in 1/2 l. kochender Milch gelassenen ist 6 gelassenen Eier und 125 gr. Zucker mischt man einen gelassenen Teig v. köcht sehr angesetzt. Darauf, verarbeitet man sehr kräftig, wohl sehr reich, mischt sie mit Glasper oder Linsen an. **Feiner Teil** belagt man mit beliebigen Zingernüssen, bestreicht den Rand mit Butter, bestreicht den Rand darauf und drückt den Teig fest zusammen, dann köcht man sie nochmal angesetzt, kocht sie in Wasserbad bis sie braun sind und sind sie in Zucker an. In Mitte wohl bei kochender angesetzt über war, mischt gerührt in Fett gelassen man.

Lebkuchen

1/2 Pf. Butter und zu Zucker angesetzt durch 2 Eieringer 1 Pf. Zucker 1 Pf. Mehl. 34 - 1 l. Milch wie reichlicher Teil. Feiner (mit Glasper bestreuen)

Lebkuchen Pfefferkuchen

1 Pf. Mehl 34 Pf. Butter 200 gr. Zucker 1/2 Pf. fein geriebenen Mandeln, das alles wird zusammen mit 1/2 l. Milch angesetzt. Teig bildet. Zucker ist ab dem Teig sehr um Abend sehr unmenge, dann vollkommen sehr 1/2 cm dick und, bestreicht sie und mischt mit einem Glasper Glasper und Pfefferkuchen und, bestreicht sie mit gelassenen Zucker und stark gelb gelassenen Zucker darüber.

Lebkuchen Pfefferkuchen (mit Zucker)

In dem kochenden Wasser kocht man 1/2 Pf. geriebenen Zucker

Dann werden die angedruckten Pflanzen mit
Zucker bestreut und möglichst dicht auf dem Feig gelegt
ganz zur Zusammen gedrückt so dass man mit dem
Fing. begreifen bis derselbe dick ist. Das Feig bestreut man
ganz ganz fein 1 Anstichigen Zucker voll seinen Zuckern
Zucker und Zimmt und ein Stückchen Kirschen.

Feigengrütze, Süßsauce

1 Pf. Feigengrütze 1 Pf. Zucker 1/4 Pf. Lutter 4 Eier

Springelobstzucker

1/4 Pf. Mehl 1/4 Pf. Zucker 2 Eier werden mit dem Zucker
vermischt dann Mehl hinzugefügt man lässt die Masse in ei-
ner Springform, schneidet dieselbe in kleine Stücke und
setzt sie in Zucker, gießt sie über die Masse. Dann schneidet
man seinen Zucker mit einem Zucker und gießt es über
die Masse. Daraus 1/2 Stunden.

Wunderbrotzucker

1/4 Pf. Lutter zu Zucker gerührt 1/2 Pf. Zucker 2 Eier werden
mit 1 Pf. Mehl citronenöl oder Zitronensaft. Abgerührt
mit einem Zucker. Wunderbrot mit einem Glas oder
einem Zucker, mit einem Zucker oder einem Zucker
mit Zucker Zimmt und Mandel bestreuen.

Grütblatzsauce

Ab 4 Eier, die man mit 125 gr. Zucker bestreut
mit Zucker, 125 gr. Grüb 2 1/2 Lutter 2 1/2 Lutter.

Getränke

Diverses

Wohl 1 Fuder Salz Anab Hamillie rüfet man einen
Tag an. Mit einem Fud. soft man H. Plütsen davon auf
ein gefaltete Luft mit Wohl bestrichene Luchse, die man
langsam hellbraun bakt.

Wandstuffer

1/4 Pf. Lutter 1/4 Pf. Lutter 1/5 v. Wohl oder Duffen 1-2 F
er 1 Pf. Wohl 1 Luchse oder anab mit Fuder anab
Fuder mit Wermelade oder Apfel füllen, zusammen
kneten und langsam hellbraun bakt.

Lutterkuchen oder Lutter

Aus 2 Fuder Wohl einer Fuder Wohl einer Fuder Lutter
einer Fuder, Anab Citronenröschen in ein Luchse
wird ein geschnittener Tag geröstet in eine weiche
oder Feingform geben in gebakten. So man es will
den Ofen kommt bestricht man den Kuchen mit
dem Lutter und man pfennig nicht heiß pflegt
bestrichen die Oberfläche mit Zucker und Zimmt und bakt
den Kuchen noch ein wenig.

Brigandfliegertorte

4 Eier Eiweiß zu Zucker 100 gr. Zucker 100 gr. Wohl. Lutter
wird als Anab 1 großer Fuder Wohl ein Luchse

Feingkuchen

1 Pf. Wohl 1/2 Pf. Rindfleisch 1/4 Pf. Zucker abgerieben
Citronen Anab geschnitten. Lutter 1 Fuder (Wohl)

Kalkungelbtes Zinnob strob Amib 1 große Tasse Milch
2 Färbte Luchzölben, ein Loth. Kuckern. Alles ynd geysselt
man rühran, zuletzt Kuckern und Luchzölben
einführen und langsam ^{1. Stunde} kochen.

Gesamflorker Linsen

1/4 Lutter 2 Linn 1/2 Pf. Lutter 1/4 Pf. Gesamflorker Lutter
man Citronen 40 gr. gewaschene Mandel, Lutter zu
Lupen mit Linn, Lutter und Zitronensaft kochen
rühran, dann die trocknen Gesamflorker Linsen,
wenn nötig 3-4. Pf. Milch. Am übrigen Linsen
1 Stunde kochen

Pyryngtütchen

1/4 Pf. Wehl 1/4 Pf. Lutter 3 Pf. Pyryng (weißlich) 1 Ei 1
großer Loth. Kuckern, Zinnob, Amib, Zitronen und Pfeffer
strob Milch, Lutter in Pyryngmehl mischen

Gesamflorker Linsen

1/4 Pf. Lutter 1 Pf. Lutter 4 Linn Zinnob 1 Pf. Gesamflorker
Linsen Lutter in Linsen mischen.

4 40 gr. Wehl 300 gr. Lutter, 300 gr. Lutter 2 ganze Linn
strob Zitronensaft. Zinnob mischt man einen Tag
vor kochen man 1/2 Lutter auf ein Lutterkochen
wird und sehr in der Lutterkochen Linsen und
Lutter in Lutter auf einen mit Lutter kochen
Lutter Lutter gut kochen kocht.

Zandkraut

1 Pf. Sülter 1 Pf. Zucker $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl $\frac{1}{2}$ Pf. Reibmehl 10 Eier 7 un-
ge 3 Eier Eigelb Zitronensaft 1 Löffel Aromat $1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ Hunda
den backen

Galgen Fläpfen

$\frac{1}{2}$ Pf. Sülter zu Eiern gerührt, von 2 Eier das Gelbe $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker
 $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl 1 abgeriebene Zitrone das Mehl von den Ei-
ern zu Eiern geschlagen. Wenn kochfertig in Platte mit Schup-
pen setzen den Feig Füllschüssel davor.

Obstkränze

175 - 200 gr. Zucker wird mit 3 Eiern schaumig gerührt, dann
200 gr. Mehl, welches mit 1 Eierteller Butterölchen vermischt wird
in einer Form gefüllt. Auf diese Masse schüttet man
2 Pf. Obst oder aufspritzte Kränze oder Zuckerkranz, von
jein geschnittenen Apfelstücken nimmt man 1 Pf 1 -
 $1\frac{1}{2}$ Hunda backen.

Zimmetkuchen.

1 Pf. Zucker 6 Eiern 1 Pf. süße Mandelkugelschokolade 1 Löffel
gott. Zimmet etwas Zitronensaft den Teig geschlagenen Eier-
schnee rührt man 4 Hunda, dann füllt man etwa 5 Löffel
ab. In der großen Masse hat man die geriebene
Mandel und die übrigen Zutaten. Wenn voll den Feig 12 un-
den und, stellt Kuchen auf und brät in der Mitte derselben etwas
von dem gerösteten gestellten Zuckerkranz, backt sie dann zu
guter Farbe.

Lebkuchen Pfefferkuchen.

In 1 $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl köcht man 100 gr. Zucker angesetzt, gerührt durch 125 gr. Butter die in $\frac{1}{2}$ l. fetter Milch geschmolzen ist 6 geschlagenen Eiern und 125 gr. Zucker rührt man einen gelblichen Teig v. köcht ihn angesetzt, verreibt man ihn kräftig, rührt ihn wieder, knetet ihn mit Glasperlen durch. Lebkuchen belagt man mit gelbem Zingernüssen, bestreicht den Rand mit Butter, legt den Rand darauf und drückt den Teig fest zusammen, dann köcht man sie nochmal angesetzt, kocht sie in Wasserbad bis sie braun sind und rührt sie in Zucker ein. Die Mitte sollte bei kochen angesetzt über was, nicht gerührt in Fett gelassen werden.

Speckkuchen

$\frac{1}{2}$ Pf. Butter und 200 gr. Zucker gerührt durch 2 Eier gerührt 1 Pf. Zucker 1 Pf. Mehl. 34 - 1 l. Milch wie weißlicher Teig. Lebkuchen (mit Holzleiste backen)

Lebkuchen Pfefferkuchen

1 Pf. Mehl 34 Pf. Butter 200 gr. Zucker 1 l. Pf. fein geriebenen Mandeln, das alles wird zusammen gerührt bis sich ein fester Teig bildet. Zucker ist ab dem Teig schon um Abend vorher ummengen, dann rollt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus, bestreicht sie und knetet mit einem Querschnitt Glasperlen und Glasperlen aus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß und spritzt sie mit geschlagenem Zucker darüber.

Lebkuchen Pfefferkuchen (mit Zucker)

In dem kochenden Wasser kocht man 1 l. Pf. geriebenen Zucker

Ein ganzes Ei 14 H. Eierschen, Lust und Galt eines
Zitronen in 2 Wasserfasser Girselschneid

Wassertrank.

1/2 H. Girselschneid 14 H. Zister, 2 ganze Eier, 100 gr. Zucker
1 Minier Zister, 1 Zuck. Lachsener

Anfluger - Zister

1 H. abgetrockn. Zister wird mit 1 H. Zister 14 H. gewischt,
dann noch und noch 1 H. Ei hingewischt, dann 1 H. Wehl
und etwas Zitronensaft. Der Teig wird in 3 Teile
geteilt in noch dem Girselschneid mit Galt. oder Obst be-
legt.

Trank - Zister

2 H. Wehl 1 H. Zister 1 H. Zister 14 H. Zucker Zister Zister.
Dann, 10 Pf. Rapskuchen werden für 3 Pf. Fett
aufgelöst. In Zucker läßt man schmelzen, dann
Zister sehr schnell in wenig Wasser gut waschen u.
läßt abkühlen. Dann soll man schmelzen, nicht
Zister und bestreut dieselben mit Mandel.

Girselschneid - Wassertrank.

1 Tasse Girselschneid. 1 Tasse Wehl 1 Tasse Zister 14 H. Zister in
Lust. 3 Eier werden niedrig durchgeseiht, Minier Girselschneid
für weiß Lachsener Galt. sind schon schon
gebakten.

Getränke

Diverses

Gebrügl. - Madonnen

1 Ei, 1 Eßl. Lutter, 1 Tasse Zucker, 3 Tassen Gebrügl. Lutter

Gebrüglutter - Torten

$\frac{1}{2}$ H Zucker, 2 Eier, 60 gr. Lutter, 2 Eßl. Mehl, Vanille Zucker,
1 Lorbeer, 1 Eßl. Rühr, Zitronen u. $\frac{1}{2}$ H Mehl.

Pluffeln

1 H Mehl, 2 Eier, 2 Eßl. Lutter, $\frac{1}{4}$ H gut. Butterfett 1 l. Milch. Rühr.
Dem alles richtig vermischt ist rührt man die Butterfett
durch - abse - 1 H Lutter, 1 H Zucker, 1 H Mehl

Libquitt

10 Eier, 5 Eier feines Butterfett, 10 Eier feine Zucker u. 1
Weißer Zucker Lutter. Das feine wird zu feine gesiebt.
gan dann noch u. nach Zucker u. Lutter feine gesiebt. Fein.
hatzt Butterfett u. Lutter.

Tand - Torten

1 H Butterfett, $\frac{1}{2}$ H Zucker, $\frac{1}{2}$ H Lutter, 6 Eier $\frac{1}{2}$ l. Milch 1
Lutter.

Milch - Kuchen

$\frac{1}{2}$ l. Plindermilch $\frac{1}{2}$ H Zucker 1 H Mehl gut. Mehl u. 2 Löff-
el Cacao, Lutter.

Libquitt - Kuchen

$\frac{1}{4}$ H Mehl $\frac{1}{4}$ H Zucker 3 Eier 1 $\frac{1}{2}$ Lutter u. 1 Tasse Butterfett

Wasser wird zusammen gerührt in eine Feingform geben in gebrauch. Kuchener Exkulten Linsengspekter in mit Obst gefüllt.

Pflaumen - Kuchen

2 K Pflaumen werden aufsteht in halbirt 1/2 K Zucker 1/2 K Mehl 3 Eier in 1 Lorty. zusammen gerührt in eine Feingform geben in Pflaumen abwechsel und 1 St. backen bis fast abse.

Plätzchen

1/2 K Zucker 1 K Mehl 2 Eier 1 Lorty. 1 Vanille Zucker. Man nehme in ganzen Eier, zerreiben sie mit dem Zucker in Zucker in feine Lame das Mehl in Lorty. geben fügen, rollen ab für einen Plätzchen, fügen. In Apfelchen und Zucker sie mit der Gebat gleich

Kuchen

1/2 K Zucker 1 1/2 K Mehl 2 Eier 2 Lorty. 1 Vanille Zucker und etwas Milch wird zerührt in ein ab in eine Feingform in backe ab bei guter Hitze. Letzter den Teig vorher mit Zucker in kleinen Zucker in Plätzchen zerf.

10 Minutchen - Kuchen

1 Tasse Wein, 1 Tasse Mehl 1 Tasse Zucker 3/4 Tassen Milch nach Saloban Zucker in Eier in 1 Lorty. das zusammen wird zerührt backe man ab in einer Form. Küchensonne bei mäßiger Hitze und Letzter

Getränke

Diverses

ab mit Abf.

Resinor - Düferr.

160 gr. Lutter 4 Lir 300 gr. Zutter 500 gr. Wyl 1 Pf.
Lutger, $\frac{1}{4}$ l Wyl, 300 gr. Resinor und ein abger.
dann Lutter einer Zutter. 1 Pf. Lutter

Apfelkirschen.

1 Stk Wyl $\frac{1}{2}$ Stk Zutter 4 ganze Lir Man hat die
ganze Lir voll mit Apfel, dann kommt
die Wyl darüber.

Hornigkirschen

2 Pf Stk Wyl 1 l. Lutter Wyl Hornig 1 Pf Stk Lutter.
und 1 Pf Stk Lutter 1 Pf Stk Lutter 1 Pf Stk Lutter
Dann 1 Pf Stk Lutter

Brüchig - Zylinder.

1 l. Lutter 4 Löffel feines Wyl 1 Stk Lutter
 $\frac{1}{2}$ Stk Zutter und 2 Kamill-Zutter wird zusammen
verpackt und 1 Lutter fruchtig mit dem Zylinder
für geflogen und ein mal auf und ab.

Zylinderkirschen

$\frac{1}{2}$ Pf Lutter 200 gr. Zutter 2 Lir $\frac{1}{2}$ Pf Wyl 50 gr Lutter
Wyl so ist das die Lir die richtige Fruchtigkeit ist
bedeutend wissen und die Lir an der war.
dann Wyl und die Litter aufger lassen

ab mit Abf.

Resinor - Düferr.

160 gr. Lutter 4 Lir 300 gr. Zutter 500 gr. Wyl 1 Pf.
Lutter, $\frac{1}{4}$ l Wyl, 300 gr. Resinor und ein abger.
denn Lutter einer Zutter. 1 Pf. Lutter

Apfelkirschen.

1 St Wyl $\frac{1}{2}$ St Zutter 4 ganze Lir Man hat die
ganze Lir voll mit Apfel, denn kommt
die Wyl darüber.

Hornigkirschen

2 $\frac{1}{2}$ St Wyl 1 l. Lir Wyl Hornig 1 Lir Lutter.
und 1 Löffel Lutter 1 Löffel Kalkungsfeder 1 Lir.
Denn 1 Lir. Amis

Brüchig - Zylinder.

1 l. Lutter 4 Löffel feines Wyl 1 Lir Galanterie
 $\frac{1}{2}$ St Zutter und 2 Kamill-Zutter wird zusammen
verpackt und 1 Lir kräftig mit dem Zylinder
für geschlagen und ein mal auf und ab.

Zylinderkirschen

$\frac{1}{2}$ Pf Lutter 200 gr. Zutter 2 Lir $\frac{1}{2}$ Pf Wyl 50 gr. Lir
Wyl so ist das die Lir die richtige Kräftigkeit hat
bedeutend wissen und die Lir an der war.
und Massina und die Lir aufger lassen

Dann werden die angedruckten Pflanzen mit
Zucker bestrichen und möglichst dick auf dem Feig gelegt
ganz zur zusammen gedrückt so dann mit dem
Feig begossen bis derselbe dick ist. Das Feig bestreicht man
dann ganz mit einem 1 Anstichigen Zucker voll seinen Zucker
Zucker und Zimmt und ein Stückchen Kirschen.

Feigengrütze, Süßsauce

1 Pf Feigenscheiben 1 Pf Zucker 1/4 Pf Lutter 4 Eier

Springelobstzucker

1/4 Pf Mehl 1/4 Pf Zucker 2 Eier werden mit dem Zucker
vermischt dem Mehl zugefügt man gibt die Masse in ei-
ne Springform, schneidet dieselbe in seine Theile und
gibt sie in Zucker, giebt sie über die Masse. Dann schneidet
man seine Theile mit einem Zucker und giebt sie über
die Masse. Daraus 1/2 Stunden.

Wunderbrotzucker

1/4 Pf Lutter zu Zucker gerührt 1/2 Pf. Zucker 2 Eier werden
mit 1 Pf Mehl citronenöl oder citronensaft. Abgerieben
mit einem Zucker. Wunderbrot mit einem Glase oder Lutter
man vermischt, mit einem Zucker oder einem Zucker
mit Zucker Zimmt und Mandel bestrichen.

Grütblatzsauce

Ab 4 Eier, die man mit 125 gr. Zucker dick schneidet
mit einem Zucker, 125 gr. Grüb 2 1/2 Lutter 1/2 Lutter.

Getränke

Diverses

Wohl 1 Fuder Salz Anab Hamillie rüfet man einen
Tag an Mit einem End. soft man H. Plütsen davon auf
ein gefattete Luft mit Wohl bestrittet Luthol, die im
langsam biltbrum bakt.

Wandstuffer

1/4 Pf. Lutter 1/4 Pf. Lutter 15 l. Wohl oder Duffen 1-2 F
er 1 Pf. Wohl 1 Luthol oder vorarbeiten mit Fuffr. und
Fuffen mit Wurmleiden oder Äffel füllten, zusammen
Naggen und langsam fallbrum bakt.

Lutterkufen oder Lutter

Aus 2 Fuffen Wohl einer Fuffe Wohl einer Fuffe Lutter
einer Fuffe, Anab Citroenengrünung in ein Luthol
wird ein geschnidener Tag gerüfet in eine wegnis.
den Fingform gutan in gebarten. So man es wird
den Fuffe kommt bestritt man den Duffen mit
den Fuffe und man fuffen mit Fuffe fuffe
bestritt die Duffe mit Fuffe und fuffe und bakt
den Duffe mit ein Fuffe.

Bringelungstorte

4 Lutter Lutter zu Fuffen 100 gr. Fuffe 100 gr. Wohl Lutter
wuffen Anab 1 große Fuffe Wohl ein Luthol

Fingkufen

1 Pf. Wohl 1/2 Pf. Rindfleisch 1/4 Pf. Lutter abgerieben
Citronen Anab geschnitten Lutter 1 Fuffe (Wohl)

Kalkungelbtes Zinnobst aus 1 großer Tasse Milch
2 Eßl. Zucker, ein Teel. Butter. Alles gut gerührt
dann kochen, zuletzt Butter und Zucker
einführen und langsam ^{10 Min.} kochen lassen.

Gerstenglocken-Pudding

1/4 Liter 2 Eier 1/2 Pf. Zucker 1/4 Pf. Gerstenglocken
einem Liter 40 gr. geriebenen Mandel, Zucker zu
Zucker mit Eier, Zucker und Zitronensaft kochen
kochen, dann die trockenen Gerstenglocken dazugeben,
dann nötig 3-4 Eßl. Milch. Am übrigen Tag
1 Stunde kochen

Pyrenäer-Pudding

1/4 Pf. Mehl 1/4 Pf. Zucker 3 Eßl. Pyren (weiß) 1 Ei 1
großer Teel. Butter, Zinnobst, Milch, Zitronensaft
Zinnobst Milch, Zucker in Pyren kochen lassen

Gerstenglocken-Pudding

1/4 Pf. Zucker 1 Pf. Zucker 4 Eier Zinnobst 1 Pf. Gerstenglocken
Zinnobst kochen, ein Liter Milch 2.

4 40 gr. Mehl 300 gr. Zucker, 300 gr. Zucker 2 große Eier
aus Zitronensaft. Zinnobst kochen dann ein
von kochen man 1/2 Teel. Zucker auf ein Teel. Zucker
kochen und kochen in einem kochen kochen
einem Liter auf einen mit Zucker kochen
kochen kochen gut kochen kochen.

Zandkraut

1 Pf. Sülter 1 Pf. Zucker $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl $\frac{1}{2}$ Pf. Reibmehl 10 Eier 7 ym.
gr 3 Eier Eigelb Zitronensaft 1 Löffel Aromat $1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ Hunda
den backen

Galgenapfel

$\frac{1}{2}$ Pf. Sülter zu Eiern gerührt, von 2 Eier das Gelbe $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker
 $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl 1 abgewaschener Zitronen das Mehl von den Ei.
von zu Eiern geschlagen. Wenn kochfertig in Platte mit Schupf
und setzt den Feig Füllschonke darauf.

Obstkrone

175 - 200 gr. Zucker wird mit 3 Eiern schaumig gerührt, dann
200 gr. Mehl, welches mit 1 Eierteller Butteröl oder vermischtem
in einer Form gefüllt. Auf diese Masse setzt man
2 Pf. Obst nach Lustwille Äpfel oder Zwetschen, von
je ein geschnittener Apfel oder Zwetschen nimmt man 1 Pf. 1 -
 $1\frac{1}{2}$ Hunda backen.

Zimmetkuchen

1 Pf. Zucker 6 Eierweiß 1 Pf. süßer Mandelkuchensaft 1 Löffel
gott. Zimmet etwas Zitronensaft das Mehl geschlagenen Eier.
schon rührt man 4 Hunda, dann füllt man etwa 5 Löffel
ab. In der großen Masse hat man die gewaschenen
Mandeln und die übrigen Zutaten. Wenn voll den Feig 12 cm
dick und, stellt man auf und kocht in der Mitte derselben etwas
von der zurecht gestellten Fülle, backt sie dann zu
guter Farbe.

Lebkuchen Pfefferkuchen.

In 1 Pf. Mehl köcht man 100 gr. Zucker angesetzt, gerührt durch 125 gr. Butter den in 1/2 l. fetter Milch geschmolzen ist 6 geschlagenen Eiern und 125 gr. Zucker mischt man einen gelbten Teig v. köcht ihn angesetzt. Darauf, verarbeitet man ihn kräftig, rollt ihn aus, sticht ihn mit Glasperlen Löchern aus. **Feiner Teil** belagt man mit Schokigem Zingernüssen, bestreicht den Rumpf mit Butter, legt den Rest darauf und drückt den Teig fest zusammen, dann köcht man sie nochmal angesetzt, kocht sie in Wasserbad 2 Stunden. Sind vermischt sie in Zucker ein. Die Mitte sollte bei kochen angesetzt über war, muß geröstet in Fett gelassen werden.

Speckkuchen

1/2 Pf. Butter und 200 gr. Zucker geschmolzen durch 2 Eier gerührt 1 Pf. Zucker 1 Pf. Mehl. 34 - 1 l. Milch wie weißlicher Teil. Feiner nimmt. (Auf Holzleiste backen)

Butter Plätzchen

1 Pf. Mehl 34 Pf. Butter 200 gr. Zucker 1/2 Pf. fein geriebenen Mandeln, das alles wird zusammen mit 1/2 l. Milch und 1/2 l. Wasser zu einem Teig bildet. Dieser ist ab dem Teig schon um Abend vorher ummengen, dann rollt man ihn 1/2 cm dick aus, bestreicht sie und sticht mit einem kleinen Glasperlen Gläser Plätzchen aus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß und spritzt sie mit geschlagenem Zucker darüber.

Lebkuchen Pfefferkuchen (mit Zucker)

In dem feinen Eiweiß geröstet man 1/2 Pf. geschlagenen Eiweiß

Der Ait muß in und bei fortwährendem Rühren 1 Teil. Salz 2 Pf.
Ausk 1/4 l. Milch 2 Pf. Jucker 4 junge Eier 2 Pf. Abgemesselt
in fix 5 Pf. Gese. Der Teig legt man nehmbar man. dar.
paltbar trüpfel durchgehenden auf einen mit Mehl bestreut.
Mit Brot rollt ihn bis auf 1 cm dick aus. Mit nicht zu
großem Glase fließt oder manst man Dünken darmit für
nach der Mitte hin zu legt Glase oder Maximalhöhe darmit
in bedeckt ihn wofnach mit einem Dünken und läßt sieg.
In wofnach man dinstellen in Fett brüht.

Lupulostengelöcher

2 Teil. Jucker Zucker von Lutter 2 Teller Jucker 2 Eier 1/2
Teller Jucker Mehl 1 Teller Milch 4 Teller wof Lupulostengel
Ausk Salz 3 Teil. Dinstellen aus Citronen
sicheln von **Vanillagüster**.

Weizenmehl Plätzchen

1 Pf. Mehl 1/2 Pf. Lutter 1/2 Pf. Jucker 2 junge Eier aus
Jucker, Teig verarbeitet undgerollt und mit Fett
man aufheben darüber Gieß

Linsenglächer

6 Eier 1 Pf. Mehl Vanillagüster 1 Dinstellen fast brennen brennen

Juckerguß über Plätzchen

1/4 Pf. Lutter 1 Linsenguß (nicht zu dünn) der brennen Zitronen
man brennen geröstet.

Zwiebackbrot.

Zwieback in Milch mit Zucker u. Salz von einem Rührer ungesiebt,
von der Heringformen damit überlegen ziemlich an den
Rührer setzen. Dann hat man noch ein Zwiebackbr.
hiesiges Obst, um pfeiften Gelbweins und das Obst
hat man Vanille Canner u. gießt in die Formen die
Form wird leicht über gebacken.

Obstbrot.

Man benutzt einen mürben Teig von 12 Pf. Mehl
10 q. Butter nimmt 2 in 1 Pf. Butter u. 2 Pf. Zucker,
läßt den Teig etwas ruhen, knetet ihn dann gleichmäßig
in eine Heringformen formt ringsumher mit
einer Hand u. läßt ihn gar backen dann füllt man
mit ein Obst mit beliebigen Früchten die vorher
mit Zucker und etwas Zitronensaft fast gar gedünst
sind, gießt das Geß darüber und läßt die Kuchen
sich gelb backen. Zum Geß; Man vermischt $\frac{1}{4}$ -
 $\frac{1}{2}$ l. feinen Zucker mit 4 Eigelb fein geschlagen
u. Zwieback 3-4 Pf. Zucker etwas Vanille oder Zitro-
nensaft u. gießt den Kuchen der 4 Lw.

Gesundheitsbrot.

Ein Mühlsteigboden wird mit Zinsbrot bestreut, wor-
auf vermischt darauf die gebackenen Bienen oben und
festgelegt. Ein Pfund darüber der ein bischen gelb und
wird und recht frisch auf den Tisch kommt.

Leibkuchen

Leibkuchen werden in Fegeln mit Milch, Zucker und
stark Salz aufgearbeitet, dann legt man die Fegeln
auf eine Pfanne und gibt Lebkuchen darüber, dann die
übrigen Leibkuchen in Fegeln. Der Ofen mit starkem Feuer.

Lebkuchen

14. Pf. Zucker 1/2 Pf. Zucker 1/2 Pf. Lebkuchen 2 Pf. 1 Pf. Zucker
von Vanillezucker 1 Pf. Zucker 1 1/2 Pf. Zucker stark
gast. Lebkuchen. In weißer Fegeln backen.

Lebkuchen

3 junge Eier werden mit 2 Al. Zucker Zucker in einem
Lebkuchenpfanne oder Vanillezucker, einer Fegeln
hiefig in Fegeln geröstet. Dagegen 3 Al. Zucker Milch, die
von der Milch mit einem Al. Zucker springend und kochend
für abkühlen ferner geröstet wird. Dann schnell in
Lebkuchen in die Fegeln. Man stellt 3 große Äpfel
in ganz feine Fegeln in Fegeln für oben und den Teig
wenn er schon in der Fegeln ist. Wenn der Teig
zu ist, werden Al. Lebkuchenpfanne stark gelacht in
Zucker in Zucker darüber gestreut. Dann schnell in Fegeln
mit in die Fegeln, damit die Lebkuchen braun werden
Man kann auch die Äpfel vergessen, kann auch die
Fegeln in Fegeln mit Marzipan füllen

Lebkuchen

12 L. Zucker 14. Pf. Zucker zusammen geröstet sind 14.

1/2 Pf. Mehl fein einstrichen bis das Ei der Masse vom
Eiße löst. Wenn etwas mehr als 3 Eier reifen und fein
einstrichen, können Geirissen und Glutten setzen und
leicht gelb backen.

Büchse

3/4 Pf. Mehl wie groß. Lutter 1/2 Pf. Zucker 4 Eier 1
Eißein Lutter 1 Eißein Humillagutten. Eier
wie werden Al. Büchel gefüllt und in Lutter
dann toll gebackten.

Mischbrot

1/4 Pf. Lutter 2 Pf. Mehl wie Ei der Teig zu.
Knet und gewollt glatte und Glutten (Misch-
glut) und geirissen. Auf dem Lutter 2 reifen
und geirigt Eier dazu reifen geirissen sind mit
Zucker geirissen. Auf Zucker geirissen und re.
pomeranzen reifen man einen zimlich feinen Teig

Geirissen

1/4 Pf. Lutter 1 Pf. w. 15 gr. Mehl 1/2 Pf. Zucker 4 reife Ei-
Lutter mit Zucker und Humillagutten reifen backen
Lutter

Muffeln

2 Pf. Mehl 1 1/2 l. Milch 8 Eier 3/4 Pf. Lutter 60 gr. Lutter

Geirissen

2 Pf. Mehl 1/2 Pf. Lutter 100 gr. 1/2 l. Milch 80 gr. Lutter

abger. Zitronenpfeln, auch Zitron Salz in 4 Linn. In
einem lockeren Feig verarbeitet, und rollen auf Holz
gehen lassen, Man pflegt 1/2 Pf. zu lassen Lutter mit
2 Linn. kinstig, bestreift den Körper damit und streicht
Zitron Lutter in. Mandel Lutter auf nach Lutter der
Lutter in der Feig.

Hollw.

gibt 3 Pf. Wehl, stark 1/2 l. launenen Milch 6 Lutter für
4 Pf. Lutter und stark Salz werden kinstig verarbeitet. Man
der Feig aufgegangen, verarbeitet man stark 1/2 l. ge-
schmolzen Lutter 1/4 Pf. Kopfen 1/4 Pf. Dörren 1/4 Pf.
Zitron 1/4 Pf. gestrichen Mandeln (Zitron in Zitron
nach Lutter) noch für 3 Pf. Lutter und der Feig in Lutter
je nachmal aufgehen. Dann fängt man an den
geb Lutter in das man mit dem Wasser nachfinden
Lutter Lutter macht, pflegt Zitron, Lutter in geschmolzen
in Lutter Lutter in pflegt Lutter in der Feig

Lutter Lutter No. 2.

3 Pf. Wehl 1 1/2 Pf. Lutter 3 Linn 1/4 l. Wehl 100 gr. Lutter. 1
Lutter Zitronenpfeln, abgerieben Zitron 300 gr. Zitron
1/2 Pf. Kopfen in Dörren. Von der Lutter wird die
Lutter Lutter abgerieben grün Lutter in Lutter
von auf der gegangenen Zitron streichen, und
dann noch Zitron, Lutter Zitron Zitronenpfeln und
Mandeln Lutter Lutter.

Dünnbrot

$\frac{3}{4}$ Pf. Lutter zu Aspern gerieben $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker 4 Eigelber der zu Aspern abgeriebenen Zitronen saft. Wenn diese Masse schlafen mischt 2 Handvoll geriebenen Mandeln in 2 Handvoll Weizenmehl dann $\frac{3}{4}$ Pf. feines Mehl in größt den Ofen 1 Facht Backen der Kuchen wird in einer Kugelform bei nicht zu großer Hitze gebacken

Albort Cake

125 gr. Lutter 4 Eier 250 gr. Zucker 750 gr. Mehl 1 Lute. gelber Vanillenzucker, Lutter feinmig reifen

Frankfurter Kuchen

4 Eier $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker 4 Eßl. Mehl 200 gr. Mehl $\frac{1}{2}$ Lute. gelber. Man reibt Eigelb Zucker und Mehl feinmig $\frac{1}{2}$ Pf. dann gibt man das Mehl vermischt mit Backpulver dazu, größt den Ofen der Eier. In gut gebackener Form $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

Apfelterten

2-3 Eier Krug $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker feinmig reifen $\frac{1}{2}$ Pf. Weiss gerührt 1 Backpulver Lutter und die in Zucker und Aspern gebackenen Apfel darüber streuen

Apfelterten

200 gr. Lutter 266 gr. Mehl 60 gr. Zucker 1 Eigelb 2 Löffel feines Aspern. Teig 2 Facht unevollen, backen

2 Traubkuchen davon 1 Mann, Apfel in Eisen davon,
Finken Dornröschen, etwas Zitronen Saft dazu und
brotten.

Apfelkuchen

Wienbrot: 250 gr. Mehl 125 gr. Butter 100 gr. Zucker 1
Eigelb 1 Eiweiß 1 Kaffee oder 1 Kaffeesatz 1
oder man mag man zu einem Teig, nicht ist in ein
mit angedünsteten Feingewürzen und backt ihn bei mäßigem
Feuer hellbraun. Ist der Teig abgetriebe, legt man 100
g. Feinsten Zucker darauf und lässt folgenden Feingewürzen
dazusetzen. 1/2 l. Milch 50-100 gr. Zucker, Finken und Pfeffer
bringt man zum Kochen, mit einem kleinen Löffelchen
einen gesüßten Eiweiß Eigelb fügen und lässt alles
noch eine Weile kochen. Nachher der Kuchen abgekühlt
ist, mischt man 2-3 Eier das weiße zu, Eigelb gelblich
gelb, darunter und streut ihn dann über ein Feingewürzen.
An. Bei guten Oberflächern lässt man den Kuchen schnell
brotten.

Kuchen

8 Eier 300 gr. Mehl, 400 gr. Zucker 4 Eiweiß, weißer
Kaffee etwas Saft dazusetzen.

Zuckerbrotkuchen

2 Eier 2 Tassen Zucker 4 Tassen Feingewürzen 1 1/2 Tassen Mehl
2 Tassen Butter oder 1 Tasse Feingewürzen 3 Tassen Zucker
1 Tasse Milch 1 Tasse Zucker. Bei mäßigem Feuer
brotten.

Lohnwurst Kofen

2 Hinder bei 100 Grad nicht zu voll sein

Filzen

1 Hinder bei 90 - 100 Grad

Thripf Röllchen

1 Hinder Thripf aus dem Thripf ganz dünn ab Woll und
sein geschnittener dünnere Thripf sein zu machen
Fol und Füllchen das fast ausgefüllt mit einem
Leder umwickeln in Leinwand Kofen und Löffel
Lagen

Salzige Füllungen

1 Linder 3 Löffel Pfefferoni Marinierung
Pfefferoni Füllchen, füllt sie Tagelung und es wird
zünftig und Pfefferoni.

Thripf Röllchen

5 Linder mit 3 Löffel Füllchen und Marinell 1/4 Hinder auf
Tag vorsehen, dann den Thripf der 5 Linder fügen und
in Linder auf einem Kofen gell kochen, Mit Gabel fällen
oder mit Füllchen und Füllchen bestreuen

Thripf Röllchen

125 gr. Linder 150 gr. Füllchen 180 gr. Woll 1 Thripf Fol
2 Linder. Mit dem geschnittenen Thripf die 2 Linder
umwickeln bestreuen und Füllchen bestreuen 1/4
Löffel

Lutten

Man reißt 166 gr Lutten mit 3 Lbl. w. l. Zucker zu Pulver
dann 1 Lb. 332 gr. Mehl feigen, mit dem Fein gut verarbeiten.
dann stellt man das Teig und andacht ihn in die mit Lut-
ten und Zerkaut grobste gemachte Form belagt sie mit Eis-
sack oder andern Feinsten was man sie gewischt, damit
man Zucker und Feingehalt in den Mund drückt.

Lauttorte

250 gr. Lutten 250 gr. feinstes Weizenmehl reißt man w. l.
feinung feigen Lutten stellen reißt man 12 Lb. Zucker und 4 gr.
zu feigen feigen und das andacht feigen einen Kugel und
da man die Kugel einen Kugel und zu leicht man gesüß-
ten Zucker, Lutten - Lutten 12 Lb. Zucker.

Lauttorte

8 Lb. 200 gr. Zucker 1/4 Lb. mit dem Fein gemachten Mund
10 gr. gemachten Feinung mit dem w. l. feinsten
feinung Mehl feigen Lutten 12 Lb. und das Fein zu
Fein gesüßten und alle die feigen.

Lauttorte Zucker.

250 gr. Lutten 250 gr. Zucker reißt man w. l. feinung, feigen
man reißt man 12 Lb. Zucker feigen feigen die 12 Lb. Zucker
zu feigen, reißt man 100 gr. Mehl mit 150 gr. Zucker
das abgerieben einen Kugel 1 Lb. Lutten
und das feigen die Mehl in einen feigen Form
brot 1 - 1 1/4 Lb.

Feinung.

12 Lb. Mehl und ein Kugel 1/4 Lb. Zucker 1 - 2 Lb. Zucker
Zucker reißt man zu feigen und reißt 2 Lb. Mehl.

Darvon. Dann löst man 2 Tefeln weißer Gelatine auf
in wenig Wasser gelöst ab zu der Masse. Alles schmeißt
mit dem Eigelb in einen Topf. Tefeln so lange kochen
bis es dick ist.

Gelatinieren

1 Tasse Milch 1 Tasse Zucker 4 Eier das abgerieben
1 Kl. Zitronen 1/2 Lorbeerblätter zusammen zerreiben
dann in einen Topf geben kochen

Brantel Kuchen.

3/4 St. Zucker 3/4 St. Zucker 3/4 St. 1/2 St. Mehl zerstoßen 1/2 St. Zitronen
abreiben 6 Eier davon 3 zerstoßen etwas schmeißen
und in den Topf 3 Eier abgeben und den Topf
glatt machen mit Zucker zerstoßen und Mehl zerstoßen
in den Topf geben kochen

Christkuchen

3/4 St. Zucker 3/4 St. Mehl 3/4 St. zerstoßen Lorbeerblätter in
wenig Wasser zerstoßen 2 Eier 2 Lorbeerblätter
2 Löffel Zucker in 1/2 Tasse Wasser zerstoßen
und in einen Topf geben kochen. Zucker
ist nicht nötig das meiste einfalten ist noch schmeißen
süß. Auf Leinwand. Am Ende Zitronen saft
hinein geben kochen

Delikater Kuchen.

Nimm zu 1 Tasse Mehl, Zucker und abgerieben
zu Mehl. Das Mehl vor 3 Eier zerstoßen Zucker in Zucker
zu zerstoßen zerstoßen 1 Tasse voll warmer Zucker
mit dem Mehl und 1 Tasse voll Wasser mit der
zu Mehl zerstoßen Mehl und Zucker zu zerstoßen und
zerstoßen das Mehl zerstoßen das zerstoßen Mehl der
zerstoßen zerstoßen

Dring Metallkufen

6 Lfl. Weß 8 Lfl. Zinker 4 Lir das Weiße zu Zinken
gepflegern 2 Fub. Lustguler. Auf ein Lof gebrifen
und 10 Min. kochen lassen; dann mit Marmeladen
bebrifen und aufrollen.

Kleiner Plätzchen

1 Pf. Weß 4 Lir 200 - 250 gr. Zinker 3 Fub. Vanillin.
Zinker 1 Fub. Lustguler Zinker mit dem weißen, dem
Weß und die anderen Zutaten, Teig anrollen und
kleine Kuchen anbacken.

Kuchen mit Cacao oder Marmeladenfüllung

1 Ei wird mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker vermischt, dann $\frac{1}{2}$ Pf. Weß.
1 Eiweiß und $\frac{1}{2}$ Fub. Kaffee Kaffee Pulver, gelöst ein
Fub. Lustguler 12 - 14. W. kochen einfüllen und füllen.

Plätzchen

4 Eiweiß und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker weiß man ansetzt, dann
 $\frac{1}{2}$ Pf. Kaffee und 3 gebräunten feinbesten kleinen
Plätzchen kochen lassen

Trappel

2 Eigelb

250 gr. Zucker

250 gr. Weß

$\frac{1}{2}$ Lfl. feiner Zucker kochen lassen und füllgall
backen.

I. Linsen

1 Pf. Linsenmehl 300 gr. Linsen 300 gr. Linsen 2 junge Linsen
oder Linsenmehl und Linsenmehl. Linsenmehl
man einen Tag vor man in Linsenmehl I. Linsen
Linsenmehl Linsenmehl Linsenmehl, und Linsenmehl
galt Linsenmehl.

Linsen Linsen

1 Pf. Linsenmehl 300 gr. Linsenmehl Linsenmehl 2
mal Linsenmehl Linsenmehl Linsenmehl, 1 junge Linsen 1
Linsenmehl 2 Linsenmehl Linsenmehl 2 Linsenmehl
Linsenmehl Linsenmehl 300 gr. Linsen, 1 Linsenmehl Linsenmehl
Alle Linsenmehl werden gut Linsenmehl Linsenmehl
Linsenmehl, in einem Linsenmehl Linsenmehl Linsenmehl
Linsenmehl.

Linsen oder Linsenmehl

1 Pf. Linsenmehl 345 gr. Linsenmehl Linsenmehl
10 Linsenmehl Linsenmehl. Alle Linsenmehl zu einem
Linsenmehl, Linsenmehl, mit einem Linsenmehl
oder Linsenmehl Linsenmehl Linsenmehl mit
Linsenmehl Linsenmehl, gut mit Linsenmehl Linsenmehl, Linsenmehl
Linsenmehl Linsenmehl.

Linsenmehl Linsenmehl

Das Linsenmehl von 3 Linsenmehl zu Linsenmehl Linsenmehl, das
Linsenmehl Linsenmehl Linsenmehl Linsenmehl 1 Linsenmehl
Linsenmehl Linsenmehl Linsenmehl Linsenmehl Linsenmehl Linsenmehl

Am Morgen bereitet man kleine Salben in die
besagten Ringe gegeben und, nachdem sie einige Minuten
gekocht haben in der Ringe aufgetragen werden

Gefeklöschchen

$\frac{1}{4}$ A. Margana $\frac{1}{4}$ A. Marganess wird mit etwas Wasser
angewaschen und abtrocknen zum Essen eingesalzt. Nach mi-
nigen Stunden werden 2 Eier dazugewaschen gewaschen, Salz auf
Gefeklöschchen gesetzt, kühnig getrocknet und in kleinen
Stücken auf ein Brett gestellt zum vorerwähnten Essen. So-
dann werden die Salben 8 bis 10 Minuten in besagten
Salzwasser gekocht. Sie müssen so fest aufgewaschen werden

Amalthe

3 Pfund 3 Eier und 2 Lb. voll Margana zusammen gelassen
Weiß Salz Wasser und Zucker nach Geschmack setzen, dann
in einem in einer Form die mit Zucker ausgekleidet
ist und in einem Ofen gebacken. Wenn sie fertig ist
gebräunt ist und sollte sie so dann auf. Es macht sehr
ist eine Füllung von eingeweichten Feigen oder Gelb

Apfelwein

Manche eine Apfelwein gut mit Zucker und sind in.
Manche sie mit einem kleinen. Dann sollte die Form
voll voll gefüllt Apfelwein und in einem Ofen.
Neben mit einem Tag und 4 Lb. 1/2 A. Zucker 1/2 A.
Margana und 1/2 A. Wasser. Es ist zwischen weiß und 1.
Zucker und Zucker gebacken. Es ist ein sehr gutes

brachte diese Masse in einen feinen Ofen $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Std.

Knäuelplätzchen

1 Tasse Kofen in ein weisses Mehlform geben das
abgeriebene Gelb eines Eies und ein wenig gelbes
abgeriebene Butterform dann in eine Form
füllen und hell gelb. backen. lassen abkühlen
dann zu essen.

Platzchen

Man nimmt 4 St Mehl $\frac{1}{4}$ St und 4-5 Eier leicht
die Masse mit einem Mehl geform dann die Eier
und $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker und $\frac{1}{2}$ St Butter form
dann gut dann noch ein wenig Zucker
darüber legen.

Butterbodenplätzchen

$\frac{1}{2}$ St Mehl $\frac{1}{4}$ St Zucker $\frac{1}{4}$ St Butter. Man rührt die Butter
und Zucker schaumig geben 4 Eier leicht geben dann
das Mehl und $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker in eine Form
backen. dann ordentlich abkühlen.

Schokoladen Torte

1 Tasse Zucker und 2 Eier schaumig rühren 2 Löffel
Butter und noch ein wenig mit einem 1 Tasse
Liquorform aber die Masse und $\frac{1}{2}$ St Mehl und gelb
ein Tasse Zucker in eine Form backen
füllen mit Butterform und ein wenig abkühlen.
dann und wenn man will etwas Schokolade darüber

Unter Haken rüßren 2 Minuten lang gerührt ganz langsam
gebauten mals getrocknet.

Blitz-Kuchen

1/2 lb Butter wird mit 1/2 lb Zucker 4 ganzem Eiern und Zitronenöl
oder gelb anderer Gattung gerührt dann kommt noch 3/4 lb Mehl dazu.
Durch die Masse wird auf einer Platte gestrichen, mit Zucker Zimm
und Mandeln überstrichen.

Eier Kuchen

1/4 lb Butter 1/4 lb Zucker 3 Eier 1/2 lb Mehl in zimmlig viel Butter

Darziger Kaffeebrot

1 lb Mehl 1/4 lb Butter 1/2 lb Zucker 4 Eier Zitronenöl Vanillenzucker
und 1 Pfd. Sauerteig

Topfkuchen mit Meise

1 1/4 lb Mehl 1/4 lb Milch 30 Pf Zucker 100 gr Fett 90 gr Zucker 2 Eier 1 1/2 Pf
Zucker

Fingerkollatschen

1/4 lb Butter 65 gr Zucker 2 Eigelb 200 gr Mehl stark Zitronenöl Van
illenzucker Marmelade zum füllren auf dem runden die
selben mit Mandeln und Zucker bestreuen

Neukinder Torte

1 1/2 lb Butter 6 Eigelb 3/4 lb Zucker 100 gr Hartmehl 150 gr Schokol
mehl von einem guten Eiern und Fett 1/2 Pfd. Sauerteig 1 Pfd.
Butter

Sandtorte sehr gut

1 $\frac{1}{2}$ Lb Butter 1 $\frac{1}{2}$ Lb feines Zucker 1 $\frac{1}{2}$ Lb Weizenmehl 12 $\frac{1}{2}$ Lb Margarine
12 Eier die Eigelb nimm Zucker 2 Eßlöffel Rhen. Zucker 1 Lb Zucker
von 8 Lb 1 $\frac{1}{2}$ Stunden backen

Apfelforte in der Springform

18 Äpfel in Viertel geschnitten feinrot man in reichlich Butter und
Zucker bis sie weich sind 14 $\frac{1}{2}$ Lb Zucker mit 14 l Zucker süß und
4 Eier gut vermengt. Die Äpfel damit vermengt. In der Form
knetet Zucker 14 von 40 geschnitten feinrot dann abwaschen Äpfel
und feinrot oben dann Butter 1-1 $\frac{1}{2}$ Stunden backen

Keimbeteil

400 gr Mehl 1 Lb Butter 12 $\frac{1}{2}$ Lb Zucker 8 Eigelb 6 Tropfen Zitronenöl
12 Eier 12 Stunden

Vanille Creme

34 l Milch 60 gr Zucker 3 Eßl. Vanillezucker 3 Eier (Zuckermitte)
Milch im Zucker bringt man zum Kochen die Wärme läßt man
in etwas kalter Milch und verpflügt die Eier gelb damit
läßt beide dann in die kochende Milch laufen das Eiweiß pflügt
man zu Eiern gibt ab Zucker die Eiere und füllt sie auf
nicht ganz kalt gießen die Eiere. Man kann auch das Eiweiß
mit finger in der Eiere zu pflügen.

Thunfisch Kuchen

1 Lb Butter 1 Lb Zucker 1 Lb Mehl 1 Lb Dörren 12 Eier etwas
Pökelsalz Zinnobst 1 Glas Öl oder 1 Glas Öl oder 1 Glas Öl
backen 1 $\frac{1}{2}$ Stunden

Brühe nimmern

15 St Brühe 6 St Rindfleisch 1 l Wein 1 l Wasser
geschnitten dann aufkochen dann einen Tag stehen lassen
am andern Tag die Flüssigkeit ins Kochen bringen dann
den Bruchstein mit einem Löffel in warmen Wasser
bleibt kochen dann die Brühe fassen und den Rest noch
dick rühren und wieder kochen.

Kürbis Schnitzel

den Kürbis schneidet man in einem Kessel
schneidet seine Hülz weg und läßt ihn 24 Stunden darin
stehen dann nimmt man ein Kef und dreht den
Bruchstein auf einen Tag und 1 Wein 1 l Wasser
und läßt das Kef auf einen Tag aufkochen dann
man das das Kef mit Gewürz in Wasser als Ge-
würz nimmt man gewürz Kälte Lohblätter und
etwas gelbe auf kochen läßt man aufkochen

Kürbis so auch Gurken

Man nimmt auf 1 l Wein 2-3 St Gurken dann mit
Gewürz in einem Kessel kochen. den Bruchstein
1 Kef in Wasser 1 l Wasser. die geschnitten Gurken
und Hülz die Gurken in Wasser 2 l Wasser den Bruch
wird in Wein 1 l Wasser klar gekocht auf nicht zu wenig

Torte sehr gut

1 M Zutter mannigfaltig mannigfaltig 3/4 M Zutter & ganz
für 1/2 M Mehl 1 Löffel Zucker. Man kann den Zutter füllen mit
einem oder mehreren mannigfaltig 2 Mehl inoffenheit man bel
ist füllend

Fruchtbrot

2 3/4 M Mehl 1 M Zutter 200 gr Zutter oder 1 M 78 l Milch 40 gr
Zucker 3 Eier 2 Löffel Salz 1/2 M Weizenbrot oder 1 M

Blätterteig

1 M Mehl mit 14 l. Wasser anmachen nicht zu wenig 20 Minuten
liegen lassen dann 1 M Zutter davor abkühlen dann 20 Minuten
liegen lassen und 3 Mehl so machen immer 20 Minuten lie
gen lassen dann soll man den Teig mit 2 und wendet ein
mal hin und her auf der Hand pflegt die Fäden zusammen
und mit 2 in den Finger legen. Man bestreicht noch mit 2 und
bestreicht mit Zucker

Lebkuchenglätzer

1 M Zutter 300 gr Zutter 850 gr Mehl 3 ganz für 1 Lebkuchen
1 Vanillinzucker.

Schokoladen Kuchen

1 M Zutter 1 1/2 M Zutter 1 1/2 M Mehl 1 für 78 l. Milch 1 1/2 Löffel Zucker

Schichttorte

1 M Zutter 3/4 M Zutter 3/4 Mehl 3/4 M für 1 Lebkuchen 3-4 Löffel
bittern Mandel oder Dagriffr

Quark Brötchen

1 M Mehl 1 M Quark 1 Ei 1/2 l. Zucker Lebkuchen oder Brötchen mit Honig bestrichen